

Pasteten

Index

| | | | |
|---------------------------------|----|-------------------|----|
| Fisch | 5 | Schwein | 37 |
| Fleisch, diverses | 18 | Speck | 48 |
| Geflügel..... | 28 | Vegetarisch | 51 |
| Grundrezepte für Pasteten | 3 | | |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Pasteten..... | 1 |
| Index | 1 |
| Inhaltsverzeichnis | 1 |
| Grundrezepte für Pasteten | 3 |
| Blätter- oder Pastetenteig | 3 |
| Pasteten-Mürbeteig 2 Ei..... | 4 |
| PS..... | 4 |
| AAA TK Grundrezept für Pasteten..... | 5 |
| Fisch..... | 5 |
| Dorsch Fischpastetchen | 5 |
| Fischfarce 3 Eiweiß..... | 6 |
| Fischfilet, Cherbourg-Pastetchen 2 Eigelb..... | 7 |
| Fischpastete mit Käsesoße 1 Ei + 3 Eigelb..... | 7 |
| Forellenfilet(s), geräucherte, Fischpastete, 1 Ei..... | 8 |
| Krabbenpastetchen 2 Ei | 9 |
| Krabbenpasteten 1 Eigelb + 1 Ei | 10 |
| Lachs - Brokkoli - Pastetchen | 11 |
| Lachspastete 6 Ei | 12 |
| Lachspastete mit Randenvinaigrette 5 Ei..... | 13 |
| Pastete mit Shrimps..... | 15 |
| Spargel - Pasteten mit Räucherlachs | 16 |
| Thunfisch - Pasteten 1 Eigelb | 16 |
| Thunfisch Fischpasteten..... | 17 |
| Fleisch, diverses..... | 18 |
| Hack , Landfrauenpastete DIA | 18 |
| Hackfleisch gefüllter Blätterteig | 19 |
| Hammel, Pastete aus Restgerichten 1 -2 Ei | 20 |
| Pastetenteig 1 Ei..... | 20 |
| Hasen Pastete 1 Eigelb..... | 21 |
| Hasenpastete 2 Ei | 22 |
| Hasenpastete mit Preiselbeersauce 5 Ei + 1 Eiweiß | 22 |
| Kalbsleberpastete 2 Ei | 25 |

| | | |
|--|-------------------|----|
| Lammragout im Teigmantel | 3 Eigelb | 26 |
| Wurst, Bürgerpastetchen | 1 Eigelb | 27 |
| Zunge auf mazedonische Art | | 28 |
| Geflügel | | 28 |
| Gänseleberpastete Gebackene | 1 Ei | 29 |
| Geflügelleberpastete | | 29 |
| Geflügelpastete I Spanische | 1 Ei + 1 Eigelb | 30 |
| Hahn Gemüsepasteten | | 31 |
| Hähnchen, Große Blätterteigpastete | 1 Eigelb | 31 |
| Hähnchenstreifen | | 32 |
| Hühner-Pastete | 1 Ei + 1 Eigelb | 33 |
| Hühnerfleischpastetchen | 3 Ei + 1,5 Eigelb | 34 |
| Hühnerleberpastete | | 35 |
| Rebhuhn-Pastetchen | 1 Eigelb | 36 |
| Schwein | | 37 |
| Bauernpastete | | 37 |
| Fleischpastete | | 38 |
| Geschnetzeltes mit Käsesauce & Pasteten | | 39 |
| Leberpastete Dänische | 1 Ei | 39 |
| Schinken Blätterteig Pasteten | | 40 |
| Schinken Champignon - Mozzarella - Taschen | | 41 |
| Schinken, Hausherrn- Pastetchen | | 42 |
| Schinken, Lothringer Pastete | DIA 2 Ei | 43 |
| Schwein Spargel - Pasteten mit Kapernsoße | | 44 |
| Schweinefilet Pastete | 1 Ei + 1 Eigelb | 44 |
| Schweinefleisch-Pastete | 4 Ei | 45 |
| Schweineschulter , Pastete mit Möhren | 1 Ei + 1 Eigelb | 46 |
| Speck | | 48 |
| Speck Blätterteigpastetchen mit Pilzen | 2 Eigelb | 48 |
| Speck . Sauerkrautpastete | 1 Eigelb | 49 |
| Pastetenteig | 1 Ei | 49 |
| Speck, Kartoffelpastete | 6 Ei GF | 50 |
| Speck, Pastete "pikant" | 4 Ei | 51 |
| Vegetarisch | | 51 |
| Bohnenpasteten | 1 Ei | 51 |
| Champignon / Egerling Relish | | 52 |
| Champignonpastetchen | 2 Eigelb | 53 |
| Dinkelpastete | 1 Eigelb + 2 Ei | 54 |
| Gefüllter Blätterteig mit Feta | | 55 |
| Gemüsepastetchen mit Käse | 1 Ei + 1 Eigelb | 55 |
| Kartoffelcamembertpastete | 3 Eigelb | 56 |
| Käsepastetchen | 4 Ei | 57 |
| Käsepastete | 1 Ei | 58 |
| Käsepasteten Griechische | | 59 |
| Kürbispastete Französische - Citrouillat | 1 Ei | 59 |
| Obstpastete | 2 Ei + 1 Eigelb | 60 |
| Pastete 0.5 Ei DIA | | 61 |
| Tipps: | | 62 |

| | |
|---|----|
| Pastete DIA..... | 63 |
| Tipps: | 64 |
| Portugiesische Pasteten 1 Ei + 5 Eigelb..... | 64 |
| Quarkpastete in Mandelmürbeteig 4 Ei + 1 Eigelb | 65 |
| Senfrüchte | 66 |
| Spinatpastete 2 Ei..... | 67 |
| Walnuss Pastete | 68 |

Grundrezepte für Pasteten

Blätter- oder Pastetenteig

Pâte feuilletée

Zutaten für Portionen

500 g Mehl

300 g Butter, (-400g)

1 TL, gestr. Salz

2.5 dl Wasser

2 EL Essig

ZUBEREITUNG

Mehl und Salz auf der Wirkfläche gut vermischen. Dann 1/3 der Butter in Flocken schneiden und mit dem Mehl vermischen. Masse mit dem Wallholz so fein verwallen, bis die Butter nicht mehr erkennbar ist. Aus dem Mehl einen Ring formen. In die gebildete Vertiefung das Wasser mit dem Essig gießen und mit einem Löffel gut vermischen. Den Teig dann nur kneten bis er zusammenhält. Der Teig wird dann etwa 2 mm dick ausgewallt in so zusammengelegt, dass 9 Lagen entstehen. Dazu ist der Teig möglichst rechtwinklig auszuwallen und in beiden Richtungen von beiden Seiten her jeweils zu einem Drittel übereinander einzuschlagen. Dieser Vorgang wird nochmals wiederholt. Danach stellt man den Teig für 15-30 min an einen kühlen Ort.

Der Teig wird dann serviettengroß ausgewallt und leicht mit Mehl bestreut. Der Rest der Butter wird in Scheiben geschnitten und nebeneinander auf 2/3 der Teigfläche gelegt. Dabei sollte ringsherum ein zweifingerbreiter Rand frei bleiben. Der Teig wird nun dreifach zusammengelegt, in der Art, dass der leer gelassene Teil des Teigs zuerst umgeschlagen wird, wodurch dieses Teigstück zwischen 2 Butterlagen kommt. Die freien Ränder werden gut angedrückt, dass keine Butter austreten kann. Das entstandene längliche Teigstück wallt man nun sorgfältig und nur mit leichtem Druck soweit möglich aus. Man legt den entstandenen Riemen erneut dreifach zusammen und wallt den Teig nochmals in entgegengesetzter Richtung aus. Dieser Riemen wird dann erneut dreifach zusammengelegt und für 15-30 min ruhen gelassen.

Nach der Ruhezeit wallt man den Teig noch 2-3-mal auf etwa 2 mm zu einem Viereck aus und faltet ihn erneut jeweils neunfach zusammen.

Tipps:

Dieser Teig eignet sich für kleine und große Pasteten, Kuchen, Krapfen, Törtchen etc. Er lässt sich zugedeckt und kühl gelagert auch einige Tage aufbewahren. Beim erneuten Auswallen sollte nur wenig Mehl gestreut werden.

12.8.04 Dragonfly-Lady CK

Pasteten-Mürbeteig 2 Ei

Zutaten:

500 g Mehl

250 g Butter

1 gestr. Tl Salz

2 Eier

2-3 El Wasser

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben. In der Mitte eine Vertiefung anbringen und die in Stücke geschnittenen, weiche Butter, das Salz, die Eier und das Wasser hineingeben. Mit kühlen Händen rasch einen Teig daraus kneten. (Wird der Teig zu lange geknetet, kann er leicht brüchig werden, lässt sich mühsam ausrollen und die Teigplatte kann beim Einlegen in die Form reißen.)

Das Teigstück für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen, bevor es weiter verarbeitet wird.

Dieser Pastetenteig kann auch mehrere Tage im Kühlschrank lagern, ohne dass seine Qualität nachlässt. Dann empfiehlt es sich jedoch, das Teigstück in Alu-Folie einzuwickeln.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .
Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.
Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 24.12.2004

AAA TK Grundrezept für Pasteten

1 Paket Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen und etwa 3 mm stark ausrollen.

Aus dieser Teigplatte 7-8 cm große Scheiben ausstechen. Die Hälfte der Scheiben auf ein mit Wasser benetztes Backblech legen.

Auf jede dieser Scheiben kommt ein knapper Esslöffel Füllung. Den Rand der Teigscheibe mit Eigelb bepinseln und darüber dann die zweite Teigscheibe legen und fest andrücken.

Die Oberfläche ebenfalls mit Eigelb bestreichen und vorsichtig einige Löcher einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Diese "Petit pâtés" bei 210 bis 220 Grad im Backofen - je nach Füllung 12 bis 15 Minuten hellbraun backen.

Stets knackfrisch servieren!

Fisch

Dorsch Fischpastetchen

15 Pastetchen

70 g Kapern,
50 g Butter,

50 g Zwiebeln,
400 g Dorsch,
400 g Seelachs oder anderen Fisch,
150 g kleine Crevetten,
200 g Champignons,
1 kg Pastetenteig (aus dem
-Geschäft)

Das Fischfleisch und Champignons hacken, mit Pfeffer, Salz, Muskatblüte würzen. Feingehackte Zwiebeln, Kapern, Crevetten und Butter gut darunter mengen. Die mit Butter eingefetteten Förmchen mit Pastetenteig auslegen. Die Fischfarce hineinfüllen. Aus Pastetenteig Deckel ausschneiden und darauf legen. Mit der Gabel kleine Löcher in die Oberfläche stechen. Die Pastetchen werden für ca. 35 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen gegeben.

Fischfarce 3 Eiweiß

Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen

500 g Fischfilet (Zander- oder Hechtfilet)
150 g Sahne

3 Eiweiß

10 g Salz

Tabasco, einige Tropfen und etwas Pernod

ZUBEREITUNG

Gräten entfernen. Eiweiß vom Eigelb trennen
Fisch in einer Küchenmaschine fein pürieren, Eiweiß und Sahne zugeben.
Mit Salz, Tabasco und Alkohol abschmecken. Danach durch ein Haarsieb streichen um eine homogene, feine Masse zu bekommen.
Diese Farce eignet sich als Grundfarce für alle Fischklößchen, Pasteten und Fischfüllungen

TIPP:

Ist die Masse zu fest, etwas Sahne zusetzen. Eine kleine Probe braten und die Festigkeit prüfen.

23.10.03 baghira555 CK

Fischfilet, Cherbourg-Pastetchen

2 Eigelb

Zutaten:

200 g Fischfilet ohne Gräten
50 g gehackter Räucherspeck
100 g magerer, roher Schinken

1 Eigelb

1 Messerspitze Salz
1 El gehackte Petersilie
1 Msp. Thymian
1 Msp. Basilikum
1 Msp. Pfeffer
1 El Cognac

1 Eigelb

1 Paket Blätterteig aus der Tiefkühltruhe

Zubereitung:

Das Fischfilet fein hacken, mit dem Räucherspeck, dem gewürfelten Schinken sowie den übrigen Zutaten gut vermischen. 1 Paket Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen und etwa 3 mm stark ausrollen. Aus dieser Teigplatte 7-8 cm große Scheiben ausstechen. Die Hälfte der Scheiben auf ein mit Wasser benetztes Backblech legen. Auf jede dieser Scheiben kommt ein knapper Esslöffel Füllung. Den Rand der Teigscheibe mit Eigelb bepinseln und darüber dann die zweite Teigscheibe legen und fest andrücken.

Die Oberfläche ebenfalls mit Eigelb bestreichen und vorsichtig einige Löcher einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Diese "Petit pâtès" bei 210 bis 220 Grad im Backofen 12 bis 15 Minuten hellbraun backen.

Stets knackfrisch servieren!

Fischpastete mit Käsesoße

1 Ei + 3 Eigelb

4 Portionen

Für die Pastete

1000 g Fischfilet (Seelachs oder- Dorschfilet)
Zitronensaft
1 Zwiebel, evtl. mehr
100 g Champignons, geputzte

3 Kartoffeln, gekochte

1 Ei

1 EL Milch, evtl. mehr
Salz
Pfeffer
Muskat
Thymian, gemahlener
3 EL Petersilie, gehackte
Butterflöckchen

Für die Käsesoße 1/8 l Brühe

3 Eigelb

10 g Speisestärke
80 g Butter
3 EL Creme fraîche
65 g Käse
Pfeffer, weißer
Muskat
Salz

Für die Fischpastete das Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und eine Weile stehen lassen. Danach das Fischfilet, Zwiebeln, Champignons und Kartoffeln durch einen Fleischwolf drehen, die Masse mit Ei, Milch, Salz, Gewürzen und Kräutern vermischen und pikant abschmecken. Die Fischmasse in eine ausgebutterte Form füllen, mit Butterflöckchen belegen, die Form mit Alufolie verschließen, auf den Rost stellen, in den vorgeheizten Backofen schieben und bei guter Mittelhitze (200 Grad) 60 Minuten backen.

Für die Käsesoße Brühe, Eigelb, Speisestärke in einem Topf verrühren und bei milder Wärme bis kurz vor dem Kochen schlagen. Danach die Butter in Flöckchen dazugeben, Creme fraîche, Käse, Salz und Gewürze Darunter rühren und die Soße pikant abschmecken.

Die Soße zur Fischpastete servieren.

Forellenfilet(s), geräucherte, Fischpastete, 1 Ei

Geris spezielle

Zutaten für Portionen

250 g Blätterteig
200 g Thunfisch, (Dose mit Olivenöl)
2 Forellenfilet(s), geräucherte
1 EL Kapern

50 g Butter
1 kleine Zwiebel(n)
3 EL Rahm
6 Prisen Pfeffer, aus der Mühle
2 EL Wein, weiß trocken
etwas Cayennepfeffer
1 Ei(er)
Meerrettich - Schaum frisch oder aus der Tube

ZUBEREITUNG

Blätterteig auswallen oder, wenn im Angebot, einen ausgewallten Blätterteig verwenden. Den Thunfisch in einem Mixer mit dem Rahm, dem Weißwein und der kleinen Zwiebel sehr fein pürieren, so dass die Masse streichfähig wird.

Die Masse auf dem Blätterteig gleichmäßig verteilen, so dass an einem Ende und an den Rändern ca. 2 cm Teig vorstehen.

Die geräucherten Forellenfilets der Länge nach in Stücke schneiden (ca. 8 Teile) und auf die bestrichene Fläche verteilen, die Kapern darüber geben, mit Cayennepfeffer je nach Belieben (nicht zu knapp!) die ganze Fläche betreuen, aus der Butter Flöckchen schneiden, ebenfalls über die Fläche verteilen die Ränder mit Eiweiß bestreichen das Ganze einrollen die Außenränder mit einer Gabel zudrücken die ganze Rolle mit Eigelb bestreichen, etwas flach drücken, mit der Gabel einstechen und ab in den Ofen bei 220° auf der untersten Rille ca. 30 Minuten.

Dazu einen frischen Meerrettichschaum servieren! Frischen Meerrettich mit Schlagsahne vermischen.

5.1.04 Eulach CK

Krabbenpastetchen 2 Ei

Zutaten:

200 g Krabben aus der Tiefkühltruhe
250 g Kabeljaufilet
1 TL Salz
10 Tropfen Tabasco
1 EL gehackter Dill
1 EL gehackte Petersilie
2 EL frische Sahne

2 Eier

1 EL Semmelbrösel
Pasteten-Mürbeteig
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Krabben aus der Tiefkühltruhe auftauen lassen. In der Zwischenzeit das Kabeljaufilet durch den Fleischwolf drehen und mit Salz, Tabasco, Dill und Petersilie würzen. Die Sahne und die Eier hinzugeben. Zum Schluss die Semmelbrösel unterziehen. Pasteten-Mürbeteig etwa ½ cm stark ausrollen und damit die Tortelett- Förmchen auslegen (etwas Rand überstehen lassen). Von der gewürzten Fischmasse etwas in die Törtchen füllen und darauf die aufgetauten Krabben verteilen.

Mit der restlichen Fischmasse die Krabben zudecken. Den Teigrand mit Eigelb bestreichen, einen Teigdeckel auflegen und den Rand fest andrücken. Die Oberfläche der Pastetchen ebenfalls mit Eigelb bestreichen und mit kleinen ausgestochenen Ornamenten vom Teigrest belegen. Bei 190 - 210 Grad knusprig braun backen. Die Backzeit beträgt 20 bis 30 Minuten. Die erkalteten Pastetchen mit Tomatenachteln und etwas Remouladensauce servieren.

Krabbenpasteten 1 Eigelb + 1 Ei

Zutaten:

4 große Blätterteigpasteten (Fertigpackung oder Grundrezept)

300 g Krabben ohne Schale

30 g Butter

30 g Mehl

1/4 Würfelbrühe

1 Eigelb

1/2 Becher Sahne

1/2 Glas Weißwein

Salz, Pfeffer

1 Glas oder Dose Champignons

Grundrezept 1 Ei

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig von 300 g,

Mehl zum Ausrollen,

1 Eiweiß, 1 Eigelb.

Den Teig bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Mit einem sehr scharfen Messer den Teig halbieren. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und die erste Teighälfte dünn ausrollen. Mit einem Glas von etwa 6-7 cm Durchmesser Scheiben ausstechen. Aus dem übrigen Teig, der ebenso dünn ausgerollt wird, sticht man weitere Scheiben aus, insgesamt zwölf Stück. Vier davon werden beiseite gestellt. Aus den anderen Scheiben sticht man mit einem kleinen Glas Mittelstücke aus, die später als Deckel dienen. Man erhält auf diese Weise zusätzlich acht Teigringe. Nun bestreicht man die Ränder der großen Scheiben mit Eiweiß, legt einen Teigring darauf, be-

streicht wiederum mit Eiweiß und legt den zweiten Ring auf. In derselben Weise alle vier Pasteten herstellen. Alles mit Eigelb bepinseln und Pasteten und Teigdeckel 30 Minuten im Ofen backen.

Zubereitung:

Das Krabbenfleisch ein paar Minuten in Salzwasser kochen, wenn es rohe Krabben sind. In einer kleinen Kasserolle die Butter schmelzen lassen, das Mehl zugeben, gut mit dem Holzlöffel rühren. Nach ein paar Minuten mit heißer Brühe ablösen und weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. In einer Schüssel das Eigelb mit der Sahne schlagen, den Wein zugeben und diese Mischung in die Sauce gießen. Die Hitze so stark reduzieren, dass die Sauce nicht mehr kocht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Schneebesen rühren. Zum Schluss die Krabben und die aus der Konservenflüssigkeit herausgenommenen Pilze zufügen, alles gut vermengen. Die Mischung in die vorher gebackenen oder erhitzten Pasteten füllen.

Lachs - Brokkoli - Pastetchen

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Lachsfilet
- 6 Blätterteig - Pastetchen
- 1 Brokkoli
- 100 g Champignons
- 1 Zwiebel(n)
- 250 ml Sahne
- Milch, für Mehlschwitze
- 50 g Butter
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Zitrone(n)
- Petersilie, gehackte

ZUBEREITUNG

Lachs in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und stehen lassen.

Brokkoli bissfest kochen und in kleine Stücke schneiden. Champignons und Zwiebel würfeln.

Die Zwiebel in Butter glasig dünsten und mit dem Mehl bestreuen. Gut rühren, damit nichts anbrennt (Mehlschwitze). Milch hinzugeben und gut rühren. Sahne hinzugeben, bis eine cremige Sauce entsteht. Brokkoli und Champignons zugeben. Einige Minuten leicht köcheln.

Blätterteigpasteten im Backofen vorbacken (165°C, 10-15 min.).

Den Lachs kurz in Butter anbraten und zu der Sauce geben. Sauce noch einige Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken. Pasteten aus dem Ofen nehmen und mit der Lachsmasse füllen. Noch weitere 5 min. im Backofen überbacken.

Die restliche Sauce auf einen Teller geben und die Pastetchen draufsetzen. Mit Petersilie garnieren.

Dazu passen in Tomaten-Knoblauchsauce geschwenkte Nudeln oder einfach nur Reis. Fenchelsalat passt auch sehr gut!

Wem die Mehlschwitze zu heikel ist, kann auch Soßenbinder benutzen. Mehlschwitze schmeckt aber besser!

20.4.03 Perchlorat CK

Lachspastete 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
400 g Lachsfilet, frisches
75 g Crevetten (Shrimps)
450 g Lachs, geräuchert

6 Ei

6 Scheibe/n Toastbrot
200 ml Crème fraiche
2 EL Wein, weiß
100 g Erbsen, (TK oder frisch)
Salz und Pfeffer
Butter
Estragon
Semmelbrösel, für die Backform

ZUBEREITUNG

Lachsfilet in Streifen schneiden und in der Butter ringsherum anbraten, danach mit Salz und Pfeffer würzen;

Räucherlachs, Crevetten, Eier, Toastbrot, Crème fraiche und Weißwein in der Küchenmaschine zerkleinern /pürieren, mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken danach Erbsen unterheben;

längliche Backform buttern und mit Semmelbrösel ausstreuen und abwechselnd die pürierte Masse und Lachsfilet einschichten;

ca. 40 Minuten bei 200°C backen

Dazu passt eine selbstgemachte Mayonnaise und Salat.

31.10.03 Sikagie CK

Lachspastete mit Randenvinaigrette

5 Ei

Portion/en: 6

Pastetenmürbeteig

350 g Weißmehl oder Vollkornmehl
1 TL ; Salz
180 g Butter; oder Margarine
5 El ; Wasser, evtl. mehr

1 Ei

Füllung

800 g Salmscheiben
1 l Bouillon
1 Zwiebel; fein gehackt
40 g Butter
120 g Reis
300 ml Gemüsebouillon
200 g Champignons
1 Zitrone; Saft
1 Bund Petersilie
3 Eier; hartgekocht

Sauce

30 g Butter
30 g Mehl
250 ml Fischsud
; Salz
; Pfeffer
Muskatnuss
Dill

Zum Kleben

1 Eiweiß

* Zum Bestreichen

1 Eigelb

3 El Rahm

* Randenvinaigrette

1 sm Gekochte Rande; Rote Bete

1 lg Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

; Salz

; Pfeffer
7 Ei Kräuterweinessig
100 ml Sonnenblumenöl

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, kalte Butter in Stückchen schneiden und beifügen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser und Ei beugeben, den Teig nur so lange kneten, bis er zusammenhält. Mindestens eine Stunde, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Salm in der heißen Bouillon 10 Minuten sanft ziehen lassen. Fisch herausheben, die angegebene Menge Fischsud aufheben. Dann Mittelknochen mit den Gräten und der Haut entfernen, Fisch in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel in wenig Butter dünsten, Reis zugeben, kurz dünsten und mit der Bouillon ablöschen. Zwanzig Minuten garen, dann auskühlen lassen.

Inzwischen Champignons rüsten, scheideln, mit dem Zitronensaft beträufeln. Petersilie fein hacken, beides in der restlichen Butter fünf Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Eier grob hacken.

Für die Sauce Butter in einem Pfännchen schmelzen, Mehl beifügen. Unter Rühren leicht dünsten. Fischsud unter Rühren nach und nach beifügen. Dabei die Sauce aufkochen, bei schwacher Hitze kurz köcheln lassen, würzen. Sämtliche ausgekühlte Zutaten mit der Sauce in eine Schüssel geben und vorsichtig miteinander vermischen, gut würzen.

Den Teig 5 mm dünn auswallen. Zwei Fischformen ausschneiden, eine etwas größer als die andere. Die Reismischung cakeförmig auf den kleineren Fisch geben, so dass rundherum ein 5 cm breiter Rand stehen bleibt. Diesen mit Eiweiß bestreichen, den anderen Fisch darüber legen und die Teigländer gut zusammendrücken. Als Auge einen Dampfzug einsetzen. Rahm und Eigelb verquirlen und Pastete damit bestreichen. Aus Teigresten Schuppen aufkleben. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 50 Minuten backen und heiß servieren.

Die Randenvinaigrette dazu servieren.

Für die Randenvinaigrette: die Rande möglichst fein würfeln, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Alle Zutaten verrühren. Nach Belieben kann die Vinaigrette mit etwas Fischsud gestreckt werden.

Tipps:

* Die Pastete kann ungebacken tiefgekühlt und vor dem Servieren gebacken werden.

* Dampfabzug: in die Teigdeckel mit einem Förmchen ein oder zwei kleine Rondellen ausstechen, aus Alufolie kleine "Kamine" formen und diese in die Löcher stecken. Sie dienen als Dampfabzug, außerdem wird dort - falls nötig - nach dem Erkalten die Sülze eingefüllt.

Pastete mit Shrimps

Zutaten für 4 Portionen

400 g Kabeljaufilet
1 Zitrone(n), den Saft davon
Salz
Pfeffer, weiß
125 ml Wasser
2 EL Mehl
2 EL Butter
125 g süße Sahne
50 g Shrimps
2 EL Wein, weiß, trocken
Zucker
2 Bund Dill, gehackt
1 Prise Zucker
4 Blätterteig - Pasteten, fertig gekauft

ZUBEREITUNG

Fisch mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln, salzen, pfeffern. In kochendes Wasser geben, 10 Minuten ziehen lassen. Mehl in die zerlassene Butter rühren. 125 ml Fischsud zufügen und aufkochen. Sahne angießen und erhitzen. Fisch zerpfücken, mit der Hälfte der Shrimps in die Soße geben. Mit Weißwein, Zitronensaft, Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Den Dill unterziehen.

Pasteten 5 Minuten aufbacken, füllen und mit Shrimps und Dill garnieren.

13.12.04 Bornblond CK

Spargel - Pasteten mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Portionen
500 g Spargel, weißer
Salz
1 TL Zitronensaft
200 g Lachs, geräuchert
1 Pck. Sauce Hollandaise
6 TL Dill, gehackt
2 TL Zitronensaft
Zucker

ZUBEREITUNG

Außerdem: 4 fertige Pasteten
Spargel putzen, das untere Ende abschneiden und den Spargel schälen. In kochendem Wasser mit je einer Prise Salz und Zucker sowie dem Zitronensaft den Spargel weich kochen. Aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke zerteilen.
Deckel der Königinnen-Pasteten abheben und beides im Backofen bei 150°C etwa 10 Min. erwärmen. In der Zwischenzeit Räucherlachs in Streifen schneiden. Hollandaise aufkochen. Den vorbereiteten Spargel, Lachstreifen, Dill und Zitronensaft dazugeben und kurz erwärmen. Die vorbereiteten Pasteten auf einen Teller geben und mit je ca. 4 EL der Spargel-Räucherlachs- Hollandaise füllen. Mit einer Zitronenscheibe und Dill servieren.

16.5.02 Hobbykoechin CK

Thunfisch - Pasteten 1 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen
450 g Blätterteig, gefroren
1 Eigelb
2 EL Milch
4 Tomate(n)
4 Lauchzwiebel(n)
370 ml Thunfisch, in eigenem Saft
2 EL Joghurt
4 EL Mayonnaise
2 TL Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Blätterteig auftauen lassen. Von den Rändern jeweils 4 Streifen (1 - 2 cm breit) abschneiden. Eigelb und Milch verquirlen, die Teigstreifen damit bestreichen. Quadratränder damit belegen. Ränder fest (wirklich fest!) aneinander drücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 190°/Umluft: 170°) ca. 15 Minuten vorbacken. Innere Teigwölbung für die Füllung eindrücken.

Tomaten in kleine Würfel und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Thunfisch abtropfen lassen, fein zerpfücken. Alles mischen und in die Pasteten füllen.

Für die Creme Joghurt und Mayonnaise verrühren, würzen und über die Füllung geben. Im Ofen weitere 7 Minuten backen.

8.7.02 Callista CK

Thunfisch Fischpasteten

(Kapverdische Inseln)

15 Pasteten

- 500 g Thunfischfilet
- 1 Tomate
- 2 Süßkartoffeln
- 1 c Maismehl
- 1 Zwiebel; gehackt
- 4 Chilis; gehackt
- Palmöl

Fisch und Tomate würfeln.

Die Süßkartoffeln ungeschält garen und im Mixer pürieren. Maismehl unterrühren, bis der Teig eine geschmeidig- feste Konsistenz annimmt. Wenn nötig, einige Teelöffel Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel rollen, in ein feuchtes Tuch einschlagen und kalt stellen.

Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Fisch, Tomate sowie Chilis zugeben und 10 Minuten braten. Anschließend vom Herd nehmen.

Teigkugeln von der Größe eines Golfballs formen und zu Kreisen ausrollen. Jeweils 1 Teelöffel Fischfüllung draufsetzen, die Teighälften übereinander falten und an den Rändern zusammendrücken.

Reichlich Öl erhitzen und die Teigtaschen darin schwimmend ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß

servieren.

Fleisch, diverses

Hack , Landfrauenpastete DIA

125 g Magerquark
1/10 l Magermilch (100 g)
4 EL Öl (48 g)
1 gestrichener TL Salz
250 g Weizenmehl Type 405 oder Type 1050
1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

1 EL Öl (12 g)
300 g gemischtes Hackfleisch
2 Zwiebeln (200 g)
4 mittelgroße Tomaten (300g)
1 kleine Stange Lauch (150 g)
1 Stück Sellerie (100g)
1 Möhre (100 g)
2 Eier (Gew.-Kl. 3)
2/10 l Sahne (200 g)
1 Bund Petersilie
Salz,
Muskat,
Oregano

Für den Quarkölteig zunächst den Quark mit Milch, Öl und Salz verrühren, dann das mit Backpulver vermischte Mehl unterkneten. Den Boden und einen 3 cm hohen Rand einer leicht gebutterten Springform von 26 cm Ø damit auskleiden und einige Male mit der Gabel einstechen. Den Teig beiseite stellen. Für die Füllung das Öl im Topf erhitzen, das Hackfleisch darin braten, bis es krümelig wird. Die Zwiebeln schälen, sehr fein würfeln, mit dem Fleisch glasig braten. Die Tomaten überbrühen, schälen, würfelig schneiden, dazugeben. 10 Minuten dünsten, dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Lauch, Sellerie und die Möhre putzen, waschen, in Ringe bzw. kleine Würfelchen schneiden oder grob reiben. Mit wenig Wasser separat 10 Minuten knapp garen. Mit den Eiern, der Sahne, der Petersilie und den Gewürzen unter die abgekühlte Masse geben. Alles würzig-pikant abschmecken. Die Masse auf den Teig verteilen. Auf der zweiten Schiene

von unten im gut vorgeheizten Backofen bei 225°C in etwa 30 Minuten backen. Heiß in 8 Stücke schneiden und mit frischem Salat servieren.
Aus dem Buch: Das Backbuch für Diabetiker und Übergewichtige

8 Stück von je 206 g

Pro Stück:

1620 Joule/380 Kalorien

18 g E,

21 g F,

30 g KH

2,5 BE

Hackfleisch gefüllter Blätterteig

(Kreatoópita)

Zutaten für 6 Portionen

1 Paket TK-Blätterteig

200 g Hackfleisch

2 mittelgroße Zwiebeln

100 ml Sahne

100 ml Milch

1 Esslöffel Mehl

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

1. Blätterteig aus der Packung nehmen und einzelne Stücke zum Auftauen auslegen. Kleingehackte Zwiebeln und Hackfleisch 15 Minuten mit etwas Olivenöl anbraten. Würzen und beiseite stellen.

2. Weiteres Olivenöl in einem Topf erhitzen. Mit einem Schneebesen das Mehl langsam einrühren. Zuerst die Sahne hinzugeben und gründlich umrühren.. Dann nach und nach die Milch hinzugeben und ebenfalls gründlich umrühren, dass keine Klümpchen entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und das Hackfleisch unterrühren.

3. Mit einem Löffel eine Portion der Hackfleischmasse in die Mitte der unteren Hälfte eines Blätterteigblattes geben. Den Blätterteig umschlagen und die offenen Ränder mit einer Gabel ca. 1 cm zusammendrücken. Den

zusammengedrückten Rand umklappen und die gefüllten Blätterteige auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl überstreichen und ca. 25 Minuten bei 160 Grad backen. Kurz abkühlen lassen und genießen.

Die Hackfleischblätterteige schmecken auch als kleinere Mahlzeit zusammen mit einem Glas trockenen Weißwein.

Hammel, Pastete aus Restgerichten 1 -2 Ei

Für 4 Personen:

Pastetenteig s. Rezept Pastetenteig

500 g gek. Grüne Bohnen

150-200 g Hammelbraten

Bratensauce

1 Tasse süßer Rahm

1-2 Eier

½ Tasse Gemüsewasser

Curry oder Knoblauch

1 TL gehackte Zwiebeln

3 EL Weißwein

Salz u. Pfeffer

Zubereitung:

Den Pastetenteig dünn auswellen und eine zugerichtete Form damit auslegen. Mit Bröseln bestreuen und lagenweise die Bohnen, den Braten und die restliche Bratensauce einfüllen. Die übrigen Zutaten zu einer Sauce verrühren und diese darüber gießen. Mit einer aus dem restlichen Teig ausgewellten Platte bedecken und in dieser einige Löcher zum Abzug des Dampfes anbringen.

Mit Eigelb bestreichen und im Ofen etwa 1 Stunde backen.

Pastetenteig 1 Ei

Für 4 Personen:

150 g Nierenfett

Schmalz oder Butter

250 g Mehl

1 Ei

2 EL Wasser, Salz

Zubereitung:

Das Nierenfett roh wiegen und mit den übrigen Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Hasen Pastete

1 Eigelb

Zutaten:

1 Hasenrücken, tiefgefroren

½ TI Salz

1 Msp. Pfeffer

1 TI Paprikapulver, edelsüß

30 g Butter

2 Hasenkeulen, tiefgefroren

250 g Schweinefleisch

300 g grüner Rückenspeck

1 kleine Dose Champignons

1 Zwiebel

1 Ei geriebener Emmentaler

2 Ei Sherry

1 TI Salz

½ TI grober Pfeffer

1 Ei gehackte Petersilie

50 g Pistazien

Pasteten-Mürbeteig

1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Von dem aufgetauten Hasenrücken die beiden Lenden- das sind die langen Fleischstreifen, die auf den Rippen sitzen, auslösen und mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die beiden Filets kurz bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Keinesfalls durchbraten!. Erkalten lassen.

Die aufgetauten Hasenkeulen sorgfältig entbeinen, die Haut abziehen und das schiere Fleisch mit dem Schweinefleisch, dem Rückenspeck sowie den gut abgelaufenen Champignons und der Zwiebel zweimal durch die Fleischmaschine drehen. Die Masse sollte recht fein sein. Dieser Mischung den geriebenen Emmentaler Käse, Sherry, Salz, Pfeffer und Petersilie unterziehen. Die Pistazien mit kochendem Wasser übergießen, die Schalen

abziehen und die Kerne unter die Fleischfarce mischen. Den Pasteten-Mürbeteig ½ cm stark ausrollen und von 2/3 des Teiges eine Kastenform auslegen. Von der Fleischfarce die Hälfte einfüllen und darauf die beiden Hasenfilets legen. richtig einbetten. Die restliche Fleischfarce darüber geben, andrücken, den Deckel aus dem restlichen Teig auflegen, die Teigränder mit Eigelb bepinseln und die Pastete gut verschließen. Die Oberfläche ebenfalls mit Eigelb bestreichen, ebenso die dekorativen Ornament, die aus den Resten des Teiges ausgestochen und auf die Oberfläche gelegt werden können. In der Mitte des Teigdeckels sollte auf alle Fälle eine Öffnung ausgestochen werden, damit der Dampf beim Backen entweichen kann.

Zur Hasenpastete, die kalt aufgeschnitten mit Grün umlegt wird, reicht man am besten goldgelben Toast.

Hasenpastete

2 Ei

bessarabisch

Portion: 4

600 g Hasenbraten (durchgebraten)

100 g Speck

2 Semmeln

2 Zwiebeln

2 Eier

120 g Speckscheiben

2 Tl Butter

Salz

Pfeffer

Das Hasenfleisch noch heiß von den Knochen lösen und mit dem zerkleinerten Speck durch den Wolf drehen. Die Semmeln kurz einweichen, ausdrücken und zugeben. Inzwischen die Zwiebeln würfeln und kurz in der Butter glasig werden lassen. Eier und Zwiebeln dazugeben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine form mit den Speckscheiben auslegen, die Mischung einfüllen und im Wasserbad eine Stunde kochen.

Hasenpastete mit Preiselbeersauce 5 Ei + 1 Eiweiß

Zutaten für 12-16 Personen

Für das Gelee:

100 g Suppengemüse,
500 g Beinflfleisch (Kalb oder Rind), durch den Wolf gedreht,
zerstoßene Eiswürfel,
Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter,
1 kg Kalbsfuß (zerkleinert),
Meersalz,

2 Eiweiß,
6 Blatt Gelatine.

Für den Schmalzteig:

250 g Mehl,
100 g Schweineschmalz (zimmerwarm),

1 Ei,
Salz.

Für die Preiselbeersauce:

300 g Preiselbeeren,
100 g Gelierzucker,
2 EL Portwein,
100 g Creme fraîche,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Für die Farce:

1 Hasenrücken,
2 Paar Hasenhinterläufe,
50 g fette Speckscheiben,
300 ml süße Sahne,

3 Eier,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss,
100 g geräucherter Speck,
50 g Pinienkerne.

Außerdem:

Butter für die Form,
etwas Alufolie,

1 Eigelb.

Zubereitungszeit: Gelee ca. 3 1/2 Stunden (ohne Kühlzeit),

Teig ca. 15 Minuten,

Sauce ca. 35 Minuten,

Pastete ca. 2 Stunden.

Backzeit: ca. 1 Stunde

Zubereitung:

Für das Gelee das Suppengemüse, das Beinfleisch mit Eis und Gewürzen vermischen und kühl stellen.

Die Kalbsknochen unter fließendem Wasser gründlich waschen. Inzwischen einen Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und darin die Kalbsknochen blanchieren. Die Knochen mit kaltem Wasser erneut aufsetzen und etwa zwei Stunden leicht kochen.

Den beim Kochen auftretenden Schaum abschöpfen, da die Brühe sonst schnell trüb wird. Wenn der gesamte Schaum entfernt ist, wird die Brühe gesiebt.

Mit einer Suppenkelle die Brühe durch ein Tuch schöpfen und auskühlen lassen.

Die kalte Brühe mit dem Fleisch und den Eiweißen mischen, erhitzen, etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Die geklärte Brühe vorsichtig mit einer Schöpfkelle durch ein Tuch schöpfen. Sie sollten etwa einen Dreiviertelliter Brühe erhalten. Wenn mehr Flüssigkeit vorhanden ist, müssen Sie die Brühe auf die angegebene Menge reduzieren und mit wenig Salz leicht abschmecken.

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die noch warme Brühe geben, verrühren, eine Kühlprobe durchführen und bis zur weiteren Verwendung abkühlen lassen. Wird das Gelee fest, so können Sie es bei schwacher Hitze wieder flüssig machen.

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Das Schweineschmalz in Stücke schneiden und dazugeben.

Mehl und Schmalz mit den Händen verreiben, dann das Ei mit wenig Salz zu dem Mehl-Schmalz-Teig geben.

Alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten, diesen Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Preiselbeeren putzen, waschen, tropfnass in einen Topf geben und mit dem Gelierzucker verrühren.

Auf kleiner Stufe aufkochen und auskühlen lassen, dann den Portwein zugeben.

Die Creme fraîche mit den Preiselbeeren verrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Den Hasenrücken und die Läufe auslösen, dabei darauf achten, dass das Hasenrückenfilet ganz bleibt.

Das gesäuberte Hasenrückenfilet würzen und auf beiden Seiten sehr kurz anbraten. Sobald es ausgekühlt ist, wird es mit den fetten Speckscheiben umwickelt und kalt gestellt. Das übrige Fleisch anfrosten und durch den Wolf drehen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit den Eiern verrühren und kalt stellen. Das angefrosthete Fleisch im Mixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und nach und nach die Sahne-Ei-Mischung einmischen. Nochmals würzen.

Den geräucherten Speck in Streifen oder Würfel schneiden und unter die Farce mischen. Die Pinienkerne unterheben und das Ganze kühl stellen.

Den Teig ausrollen und die gebutterte Pastenform damit auslegen. Die Farce zu zwei Dritteln in die Form füllen und das vorbereitete Hasenfilet einlegen. Mit der restlichen Farce bedecken.

Nun den überstehenden Teigrand darüber lappen, Löcher für Kamin ausschneiden und aus Alufolie geformte kleine "Kamine" einsetzen. Mit dem Restteig Ornamente herstellen und auf den zuvor mit verschlagenem Ei gelb bepinseltem Teigdeckel legen.

Die Pastete bei 175 °C (Gasherd: Stufe 2) etwa eine Stunde im Backofen backen, erkalten lassen und dann mit dem Gelee füllen.

Nachdem das Gelee fest geworden ist, die Pastete aus der Form nehmen und in fingerdicke Stücke schneiden.

Die Pastete mit der Preiselbeersauce auf einem Teller dekorativ anrichten.

Kalbsleberpastete

2 Ei

Portion: 4

300 g Kalbsleber
30 g Butterschmalz
100 g Zwiebeln (gewürfelt)
65 g Butter
1 Möhre (geraspelt)
1 Tomate
1/2 El Petersilie
2 Eier (hartgekocht)
Salz
Pfeffer
Muskat

Die Kalbsleber würfeln, und mit der Hälfte des Butterschmalzes goldbraun braten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. In der selben Pfanne in dem restlichen Butterschmalz die gewürfelte Zwiebeln und die Möhrenraspel weich dünsten. Das Gemüse zur Leber geben und mit der Petersilie durch den Wolf drehen. Die Butter glatt rühren, die Lebermasse zugeben, gut würzen und noch einmal durch den Wolf drehen.

Die Pastete in eine Form füllen, abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Pastete kurz vor dem Servieren stürzen und mit Eierscheiben garnieren.

Lammragout im Teigmantel **3 Eigelb**

Zutaten für 4 Portionen
250 g Butter

3 Eigelb

500 g Mehl
8 EL Wein, weiß
6 EL Öl (Olivenöl)
50 g Rosinen
150 g Lammfleisch, a.d. Keule
100 g Speck, fetter
150 g Wurst (Sobreasada o. gr. Mettwurst o. span Chorizo)
½ TL Senf
1 TL Thymian
Salz
Pfeffer, schwarzer a.d. Mühle

ZUBEREITUNG

Die Butter mit 2 Eigelben schaumig rühren. Das Mehl sowie 6 EL Weißwein hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Das Öl portionsweise einkneten. Den Teig in Folie einschlagen und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

Die Rosinen in 2 EL Wein einweichen und zugedeckt bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.

Für die Füllung das Lammfleisch sowie den Speck in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Sobreasada zerpfücken und dazugeben. Sobreasada ist eine an der Luft getrocknete spanische Rohwurst aus Rindfleisch, gepökeltem Schweinefleisch und Speck, gewürzt mit Rotwein und Knoblauch. Als Ersatz kann man grobe Mettwurst mit Zugabe von Paprikapulver oder spanische Chorizo verwenden.

Mit Senf, Thymian, Salz und schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in 9 Stücke teilen. 8 Teile rund ausrollen (etwa 15 cm Durchmesser). Die Füllung mit den Rosinen mischen und in der Mitte von 4 Teigstücken verteilen. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen. Jeweils 1 Teigstück darüber legen und gut andrücken. Aus dem letzten Teigstück Streifen schneiden, zu Zöpfen drehen und diese auf den Rand der Pasteten setzen.

Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Pasteten damit bestreichen. Die Pasteten mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen 45 Minuten backen.

17.11.03 Bmoworld CK

Wurst, Bürgerpastetchen 1 Eigelb

Zutaten:

200 g Rohe Schweinebratwürstchen
2 gehackte Schalotten
3 EL gehackte Dosenchampignons
1 EL geriebener Parmesan

1 Eigelb

1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Paket Blätterteig

Zubereitung:

Die Schweinewurstchen ausdrücken und mit den aufgezählten übrigen Zutaten gut vermengen. 1 Paket Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen und etwa 3 mm stark ausrollen.

Aus dieser Teigplatte 7-8 cm große Scheiben ausstechen. Die Hälfte der Scheiben auf ein mit Wasser benetztes Backblech legen. Auf jede dieser

Scheiben kommt ein knapper Esslöffel Füllung. Den Rand der Teigscheibe mit Eigelb bepinseln und darüber dann die zweite Teigscheibe legen und fest andrücken.

Die Oberfläche ebenfalls mit Eigelb bestreichen und vorsichtig einige Löcher einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Diese "Petit pâtès" bei 210 bis 220 Grad im Backofen 12 bis 15 Minuten hellbraun backen.

Stets knackfrisch servieren!

Zunge auf mazedonische Art

Zutaten für 4 Portionen

1 Zunge vom Rind

¼ Liter Wein, rot

2 EL Essig

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

100 g Mandeln, abgezogen, fein gehackt

1 Gewürznelken

etwas Piment

etwas Mehl

etwas Zucker

Salz

Pfeffer

Zitrone(n) - Schale in Streifchen

ZUBEREITUNG

Rinderzunge abwaschen und im Salzwasser solange kochen, bis sie weich ist. Nach dem Kochen häuten und in feine Scheiben schneiden, in einen flachen Topf legen, die Mandeln, Zwiebeln und die Zitronenschalen-Streifchen darüber geben.

Aus Mehl und etwas Zungenbrühe eine dunkle Einbrenne bereiten, Rotwein und Essig zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment und Gewürznelke kräftig abschmecken. Diese Sauce über die Zunge geben und alles auf kleiner Flamme noch etwas durchziehen lassen und zu Blätterteig-Pasteten servieren.

26.10.03 Liesbeth CK

Geflügel

Gänseleberpastete Gebackene 1 Ei

(bessarabisch)

Portion: 4

5 Gänseleber
2 Zwiebeln
40 g Gänsefett

1 Ei

5 Speckstreifen
Salz
Pfeffer
Muskat

Gänseleber überbrühen, Zwiebeln in Gänsefett dünsten und beides zusammen pürieren. Ei untermengen und gut würzen. Eine Backform mit den Speckscheiben auslegen, die Lebermasse einfüllen und im Backofen bei 200 Grad C backen, bis eine Kruste entsteht.

Geflügelleberpastete

Portion: 1 keine Angabe vorh.

1 fertig gebratenes Hähnchen aus dem Imbiss
(ich brat mir stattdessen 2 Hühnerbrüste in der Pfanne, etwas länger als normal, "trocken" sollten sie sein).
2 sm Zwiebeln, gehackt
500 g Geflügelleber (Hähnchen- ist feiner, Pute geht auch)
2 El Butter
Thymian
Korianderpulver
Pfeffer
Salz
4 cl Portwein
1 Becher Schlagsahne (250 ml)
Pinienkerne zum Garnieren

(noch besser sehen grüne und blaue Trauben aus, halbiert, abwechselnd als "Girlande")

Zwiebeln und Leber in Butter und Pfanne anbraten, würzen, mit Portwein ablöschen, 5 min. schmoren, Hähnchenfleisch dazu (bis auch warm). Dann gesamte Masse durch den Fleischwolf drehen (bei meinem mach ich zwei Durchgänge, wird noch feiner). Masse mit der Sahne verrühren, abschmecken und in eine Form füllen. Wenn du die Form mit nasser

Klarsichtfolie auskleidest, kannst du die Pastete auch ganz leicht stürzen. In den Kühlschrank damit!

Riecht gut, schmeckt gut, lässt sich aufs Brot schmieren.

Geflügelpastete I Spanische 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten

Teig

- 300 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 Tl. Zucker
- 75 g Butter oder Margarine

1 Ei

etwa 1/8 l lauwarme Milch

Füllung

- 250 g Tomaten
- 500 g gegartes Hühnerfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 50 g Schinken
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El. Öl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zum Bestreichen

1 Eigelb

3 El. Milch

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Im Backofen 10 Minuten bei 50 C und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen.

Für die Füllung Tomaten überbrühen und abziehen. Tomaten, Fleisch, Zwiebeln, Paprikaschoten und Schinken in Würfel schneiden, Knoblauchzehe fein hacken. Öl erhitzen, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch etwa 10 Minuten darin dünsten. Schinken und Tomaten dazugeben und so lange dünsten bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

Fleisch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig zu zwei runden Platten von 30 cm ø ausrollen. Eine Platte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die Füllung darauf verteilen, dabei

einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Die zweite Platte darüber legen und ringsherum fest andrücken.

Bei 50 C im Backofen 10 Minuten gehen lassen.

Eigelb mit Milch verquirlen und Pastete damit bestreichen.

Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Pastete wieder in den Backofen setzen.

E: Unten. T: 225 C / 45 bis 50 Minuten.

Sofort servieren.

Hahn Gemüsepasteten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hähnchenfilet

600 g Möhre(n)

500 g Champignons

1 Zwiebel(n)

2 EL Butter

½ Topf Kerbel, frisch
Pfeffer

200 g Erbsen, frisch oder tiefgefroren

200 g Sahne

100 ml Wein, weiß, trocken

400 ml Gemüsebrühe

2 EL Saucenbinder

Salz

ZUBEREITUNG

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und würfeln. Möhren schälen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebeln und Möhren in heißem Fett anbraten, Fleisch zufügen und unter wenden anbraten. Pilze zufügen, alles noch mal ca. 5 Min. braten. Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Alles mit Kerbel und Pfeffer würzen. Erbsen zufügen. Mit Sahne, Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Alles ca. 5 Min. einkochen lassen.

8 Königinpasteten im vorgeheizten Backofen kurz erhitzen. Ragout mit Saucenbinder binden und noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ragout in die Pasten füllen, Deckel wieder aufsetzen, Rest Ragout auf den Tellern anrichten.

5.12.02 Callista CK

Hähnchen, Große Blätterteigpastete 1 Eigelb

Zutaten für 8 Personen:

3 Packungen tiefgefrorener Blätterteig á 300 g
etwas Mehl,

1 Eigelb,

1 Teel. Sahne.

Für das Ragout:

1/4 l. Weißwein,

Salz,

Pfefferkörner,

1 Lorbeerblatt,

1 Kalbszunge á 500 g,

500 g Hähnchenbrustfilets,

60 g Butter,

60 g Mehl,

3 Eßl. Sahne,

3-4 Eßl. trockener Sherry (fino),

Pfeffer ,

Zucker,

1 kleine Dose Champignons,

Zubereitung:

Blätterteig ausbreiten, auftauen lassen. 2 Scheiben übereinander legen und auf Mehl 3 mm dünn ausrollen. Eine runde Platte von 20 cm Durchmesser ausschneiden. Auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Mehrere Male einstechen. Restliche Teigplatten anfeuchten, aufeinanderlegen und 20 cm groß ausrollen. Daraus einen 3 cm breiten Ring auf den angefeuchteten Boden legen. Restlichen Teig wieder ausrollen und noch einen 3 cm breiten Ring in gleicher Größe ausschneiden. Auf den angefeuchteten ersten Ring legen. Die übriggebliebene Teigplatte mit Teigfiguren verzieren und diesen Deckel auf das Blech legen. Eigelb und Sahne verquirlen. Deckel und Pastetenrand damit bestreichen. Teigrand einritzen. Pastete 15 Min. kühl stellen. Dann im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225° , Gas-herd: Stufe 4) 30-40 Min. backen. Für das Ragout 1/2 l. Wasser, Wein, Salz Gewürze aufkochen. Kalbszunge darin 1 1/4 Stunden garen. Geflügel nach 45 Min. zufügen. Zunge enthäuten. Das Fleisch würfeln, Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen. Mit 1/2 l. durchgeseibter Brühe ablösen. Sahne zufügen, mit Sherry, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fleisch und Pilze zufügen, erhitzen und die Pastete damit füllen.

Hähnchenstreifen

in Birnen - Buttermilch - Sauce

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hähnchenfilet
2 m.- große Birne(n)
500 ml Buttermilch
2 EL Zucker
200 ml Wein, weiß
Cayennepfeffer
Salz
Gewürzmischung (Chinagewürz)
Saucenbinder
½ Tasse/n Reis (Wildreis)
½ Tasse/n Naturreis
4 Blätterteig - Pastetchen

ZUBEREITUNG

Den Reis in der 3-fachen Menge an leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten kochen, danach bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze 40 Minuten ziehen lassen.

Das Hähnchenfilet in Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten, dabei mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Birnen schälen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er karamellisiert, die Birnen hineingeben und darin ca. 2 Minuten schwenken. Danach mit den Weißwein ablöschen und die Hähnchenstreifen hinzugeben. Das Ganze ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Die Buttermilch hinzufügen, das ganze mit Chinagewürz abschmecken, kurz aufkochen und die Sauce nach belieben abbinden oder einreduzieren lassen.

Die Pasteten je nach Anleitung im Backofen erwärmen.

Den Reis nach dem Ziehen abseihen und im Ring auf dem Teller anrichten. In die Mitte des Tellers eine der Blätterteigpastetchen stellen und hauptsächlich mit Hähnchenstreifen und Sauce füllen, danach den Rest der Sauce auf dem Reis verteilen.

Tipp:

die Birnen können auch durch die entsprechende Menge Mango, Ananas oder andere Früchte ausgetauscht werden.

8.5.02 ILorreng CK

Hühner-Pastete

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

1 Poularde (1200-1300 g)
100 g Hühnerleber
250 g Kalbfleisch
1 Zwiebel
1 Ei Butter
1 kleine Dose Champignons

1 Ei

1 Ei Semmelbrösel
½ TI Salz
1 Msp. Pfeffer
½ TI Paprikapulver, edelsüß
¼ TI Oregano
¼ TI Salbei
150 g roher Schinken in Scheiben
Pasteten-Mürbeteig
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Poularde in Salzwasser gar kochen. Sorgfältig entbeinen und das Fleisch erkalten lassen. Die Hühnerleber mit dem Kalbfleisch durch die Fleischmaschine drehen. Die feingehackte Zwiebel in der Butter anrösten und mit der durchgedrehten Leber und dem Kalbfleisch, sowie den grob gehackten Champignons vermischen. Diese Masse mit dem Ei und den Semmelbröseln binden und am die Gewürze darunter kneten.

Den Pasteten-Mürbeteig ½ cm stark ausrollen und von einer Kastenform oder auch einer runden Form den Boden und die Ränder auslegen. Dabei sollte der Teig etwas über dem Rand stehen bleiben. Nun die Schinkenscheiben auf dem Teig gleichmäßig verteilen und darüber die Fleischfarce füllen. Aus dem restlichen Pastetenteig den Deckel auflegen, die Ränder und den Deckel mit Eigelb bestreichen, Ornamente anbringen und die Pastete bei 220 Grad etwa 40 Minuten backen.

Erst nach dem völligen Erkalten anschneiden. Dazu passt goldgelber Toast,
ein erfrischender Chicoréesalat und ein guter Tropfen Weißwein.

Hühnerfleischpastetchen 3 Ei + 1,5 Eigelb

Empadinhas , Brasilien

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

270 g Butter oder Margarine
570 g Mehl

3 Ei(er)

1.5 Prisen Salz
1.5 TL Backpulver

Für die Füllung:

1.5 Zwiebel(n)
1.5 Zehe/n Knoblauch
1.5 EL Margarine
2 Hühnerbrüste, gegart, kleingefasert
1.5 Tomate(n), enthäutet, sehr klein gewürfelt
1.5 EL Speisestärke (Maizena, Mondamin)
1.5 Tasse/n Milch

1.5 Eigelb

Schnittlauch und Petersilie
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knetteig (Mürbteig) zubereiten.

Pasteten-/Muffin-Formen (o.ä.) mit Butter ausfetten (und evtl. ausmehlen), Formen auskleiden (Teig-Ballen in der Hand flachdrücken - in die Form geben).

In einem Topf die Margarine zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Tomatenstücke, Kräuter und Hähnchenfleisch dazugeben.

10 min. kochen, dann das Mondamin (Maizena), in Milch angerührt, hinzufügen. Gut durchrühren und solange einkochen, bis die Masse ganz fest ist (ansonsten weicht der Teig in den Förmchen durch).- wie „Kleber“. Abkühlen lassen. Förmchen füllen (nicht zuviel Masse!).

Mit dem restlichen Teig jeweils Deckel formen (Tipp: ausrollen und mit Trinkglas ausstechen) und Förmchen schließen (abdichten!).

Mit Eigelb bestreichen, mit Gabel Dampföcher stechen.

Ca. 20 min bei 180 - 200 ° C backen.

Mit Messer vom Rand her auslösen.

1.1.04 Miatue CK

Hühnerleberpastete

aus gegrilltem oder gebratenem Hähnchen

Zutaten für Portionen

1 Hähnchen, gegrillt oder gebraten
500 g Geflügelleber
2 kleine Zwiebel(n)
200 g süße Sahne
2 EL Butter
4 cl Portwein
Koriander, gemahlen
Thymian
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

Fleisch vom Knochen lösen. Leber und geschnittene Zwiebel anbraten. Kräftig würzen und einige Minuten weiterbraten.

Alles fein zerkleinern und mit Sahne verrühren.

In eine Terrine oder kleine Schüsseln geben und erkalten lassen.

14.6.02 Herta CK

Rebhuhn-Pastetchen 1 Eigelb

Zutaten:

1 gebratenes Rebhuhn
1 El gewürfelter Räucherspeck
1 Glas Weinbrand

1 Eigelb

1 Paket Blätterteig aus der Tiefkühltruhe

Zubereitung:

Das Rebhuhn sorgfältig entbeinen und mit dem Räucherspeck durch die Fleischmaschine drehen. Diese Masse mit dem Weinbrand und Eigelb verrühren. (Rebhuhn muss beim Braten gewürzt werden.)

1 Paket Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen und etwa 3 mm stark ausrollen.

Aus dieser Teigplatte 7-8 cm große Scheiben ausstechen. Die Hälfte der Scheiben auf ein mit Wasser benetztes Backblech legen. Auf jede dieser Scheiben kommt ein knapper Esslöffel Füllung. Den Rand der Teigscheibe mit Eigelb bepinseln und darüber dann die zweite Teigscheibe legen und fest andrücken. Die Oberfläche ebenfalls mit Eigelb bestreichen und vorsichtig einige Löcher einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann.

Diese "Petit pâtès" bei 210 bis 220 Grad im Backofen 12 bis 15 Minuten hellbraun backen.

Stets knackfrisch servieren!

Schwein

Bauernpastete

- 350 g Schweinebauch ohne Schwarte
- 250 g Schweinefilet
- 350 g Schweineleber
- 100 g Schweineschmalz
- 150 ml Rotwein
- 50 g Anchovisfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Wacholderbeeren
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 1 El Herbes de Provence
- 8 dünne Scheiben
- Frühstücksspeck

Bauch, Filet und Leber durch den Wolf drehen. Anchovisfilet wässern und fein hacken, Knoblauch pressen, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken.

Die Fleischmasse mit dem Schmalz verkneten, Rotwein, Anchovis, Knoblauch und Gewürze einarbeiten

Eine Kastenform mit 6 Scheiben Speck auslegen. Die Fleischmasse einfüllen und mit dem restlichen Speck bedecken.

Die Form in die Saftpfanne oder eine größere Form stellen. Beide Formen in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Heißes Wasser in die äußere Form gießen.

2 Stunden garen; die Pastete ist gut, wenn beim Anstechen hellrosa Saft austritt.

Nach dem Garen Fett abgießen und die Pastete mit einem Gewicht beschwert 1 bis 2 Tage durchziehen lassen.

Stürzen & in Scheiben schneiden.

Bei den Terrinen habe ich folgende (zum Teil leidvolle) Erfahrungen gemacht:

Fleisch unbedingt vom Metzger durch den Wolf drehen lassen, es sei denn man hat einen dedizierten Fleischwolf. In der Mulinette (Mixer) geht's nicht so gut - Es dauert sehr lange und das Resultat ist i.a. nicht so fein.

Außerdem darf das Fleisch beim dem Vorgang nicht warm werden und schon gar nicht denaturieren. (Quelle: Bocuse)
Bei Pasteten in Kastenformen ist's nützlich, die Form mit Backpapier auszukleiden; das vermeidet unangenehme Überraschungen beim Stürzen.

Fleischterrinen 1 bis 2 Tage an einem kühlen Ort aufbewahren

Fleischpastete

Teig:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
75 g Margarine
½ TL Salz
100 ml Milch

Füllung:

100 g durchwachsener Speck
1 große Zwiebel
1 TL Margarine
500 g Hackfleisch gemischt
3 EL gehackte Mandeln
1 EL Tomatenketchup
1 Päckchen Citrobäck
Salz
weißer Pfeffer
8 mit Paprika gefüllte Oliven, gehackt

Knetteig bereiten und kurze Zeit ruhen lassen. Drei Viertel des Teiges ausrollen, Boden und Rand einer gefetteten Springform (26 cm) damit auslegen. Teigboden mit dünnen Speckscheiben belegen. Angedünstete Zwiebelwürfel auf dem Speck verteilen. Aus übrigen Zutaten einen Fleischteig bereiten, würzen und auf die Zwiebel geben. Restlichen Teig ausrollen und einen Deckel ausschneiden. Fleisch damit abdecken. Deckel mehrmals

einstechen und den Rand gut andrücken. Pastete mit den Teigresten verzieren und mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 45 Minuten backen.

Geschnetzeltes mit Käsesauce & Pasteten

Zutaten für 4 Portionen

8 Blätterteig - Pasteten

2 Möhre(n)

100 g Zuckerschote(n)

600 g Schweinefilet

Salz, Pfeffer

25 g Butter

1 EL Mehl

125 ml Milch

125 ml Sahne

200 g Käse (Weichkäse mit Rotkulturen)

ZUBEREITUNG

Pasteten nach Packungsanweisung im Backofen erwärmen. Gemüse putzen. Möhren in feine Streifen schneiden, Zuckerschoten je nach Größe halbieren. Beides in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Fleisch in feine Streifen schneiden, salzen und pfeffern. In der heißen Butter goldbraun braten, Möhren und Zuckerschoten zufügen und weiter 5 min. garen. Alles aus der Pfanne nehmen. Mehl in das Bratfett stäuben und anschwitzen. Unter Rühren mit Milch und Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. Den Käse entrinden, klein schneiden und in der heißen Sauce schmelzen. Sauce abschrecken. Das Geschnetzelte in die Käsesauce geben, kurz erwärmen und in die Pasteten füllen.

17.6.02 Hobbykoechin CK

Leberpastete Dänische 1 Ei

Zutaten:

150 g Schweine-Rückenspeck, ungeräuchert

250 g Schweineleber

1 kleine Zwiebel

1 Ei

1 Msp. weißer Pfeffer
½ TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp. Thymian
1 Ei Mehl
1/8 l Sahne
1 Glas Cognac
1 Dose Trüffel (12,5g)
150 g Gänseleber
Schweineschmalz

Zubereitung:

Den Schweine-Rückenspeck möglichst zweimal durch die Fleischmaschine drehen, damit er sehr fein wird. Diesen in einer Kasserolle bei kleiner Hitze zerlassen. Die Schweineleber ebenfalls drei - bis viermal durch die Maschine drehen und sofort mit dem heißen Fett, der feingehackten Zwiebel, dem Ei, den Gewürzen sowie dem Mehl verrühren. Die Sahne steif schlagen, unter die Lebermasse ziehen und am Schluss den Cognac und die gehackten Trüffel dazugeben. Die Gänseleber 1 bis 2 Minuten in kochendes Wasser geben, in kleinste Würfel schneiden und ebenfalls unter die Fleischmasse rühren. Eine Kastenform dick mit Schweineschmalz ausstreichen und die Lebermasse einfüllen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine entsprechend größere Schale oder Schüssel zu 2/3 mit Wasser füllen und dieses erhitzen. Die Kastenform in dieses Wasserbad in den Backofen setzen und etwa 60 bis 70 Minuten darin garen lassen. Die Pastete in der Form vollständig - am besten über Nacht - erkalten lassen. Erst dann stürzen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine Delikatesse für festliche Anlässe.

Das Garnieren nicht vergessen!

Schinken Blätterteig Pasteten

Zutaten für 4 Portionen
2 Platte/n Blätterteig, tiefgekühlt, à 75 g
125 ml Milch
1 TL Mehl
1 TL Butter oder Margarine
50 g Schinken, gekocht
75 g Käse (Gouda)
Salz, weißer Pfeffer
2 EL Kondensmilch

Schnittlauch
Salat
Tomate(n)

ZUBEREITUNG

Teig auftauen lassen. Milch aufkochen. Mehl und Fett glatt verkneten. In die Milch einrühren und unter Rühren so lange köcheln lassen, bis die Soße dicklich wird. Schinken fein würfeln. Käse grob raspeln. Beides in die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teigplatten halbieren und auf ein mit kaltem Wasser ausgespültes Backblech legen. Mit einem Glas (ca. 6 cm Durchmesser) in die Mitte einen Kreis drücken. Schinken-Käse-Soße darauf geben. Teigländer mit Kondensmilch bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen 200° / Umluft 180° ca. 15 Minuten backen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, über die Pasteten streuen. Mit Salat und Tomaten garnieren.

14.4.01 Henriettinchen CK

Schinken Champignon - Mozzarella - Taschen

Zutaten für 8 Portionen

200 g Schinken (mager in feinen Scheiben, z.B. Parma)
400 g Champignons, frische (braune geben mehr Geschmack)
150 g Mozzarella
5 Stange/n Lauchzwiebel(n)
2 große Fleischtomate(n)
2 Pck. Blätterteig, aus der Tiefkühltruhe
3 EL Madeira oder Rotwein
etwas Butter
etwas Mehl

ZUBEREITUNG

Ein kleines Stück Butter in einem Topf anlassen (gerne auch ein bisschen Kräuterbutter dazu). Lauch in feine Ringe hacken und in den Topf geben. Champis mit Reibe in dünne Scheiben schneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden. Schinken zum Lauch dazu geben. Beides unter ständigem Rühren scharf anbraten. Tomaten in Würfel schneiden und dazu geben. Mit reichlich Pfeffer, Oregano, Basilikum und Petersilie würzen (Nach beliebigen Knoblauch oder gehackte Peperoni dazu geben). Salz erst zum Schluss, vorher kosten, weil der Schinken unter Umständen das Ganze schon genug salzt.

Wenn Lauch und Schinken leicht braun sind und das Wasser aus den Tomaten verkocht ist, die Champignons dazu geben. Bei schwacher Hitze mindestens halbe Stunde bei offenem Topf das Ganze einkochen. Wenn ein Großteil der Flüssigkeit aus den Champis verkocht ist etwas Madeira oder kräftigen Wein dazu geben (etwa ein kleines Weinglas). Das Ganze noch etwas einkochen lassen und dann mit dem Kochlöffel nach und nach soviel Mehl einrühren, bis das Ganze sämig bis zähflüssig ist (es darf später nicht aus den Pasteten herauslaufen).

Den Topf nun vom Herd nehmen und den in kleine Würfel geschnittenen Mozzarella untermengen. Das ganze kosten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blätterteig laut Packungsbeschreibung vorbereiten und in gleich große Quadrate teilen. Etwas Füllung rein und zuklappen. Bei 200°C in den Ofen bis der Teig fertig und braun ist.

26.12.03 Markay CK

Schinken, Hausherrn- Pastetchen

Zutaten:

150 g gekochter Schinken
100 g Roquefortkäse
2 gehackte Schalotten
½ Ei gehackte Petersilie
1 Paket Blätterteig aus der Tiefkühltruhe

Zubereitung:

Den Schinken sehr fein hacken und den Käse mit der Gabel zerdrücken. Beides mit den übrigen Zutaten vermengen.

1 Paket Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen und etwa 3 mm stark ausrollen. Aus dieser Teigplatte 7-8 cm große Scheiben ausstechen. Die Hälfte der Scheiben auf ein mit Wasser benetztes Backblech legen. Auf jede dieser Scheiben kommt ein knapper Esslöffel Füllung. Den Rand der Teigscheibe mit Eigelb bepinseln und darüber dann die zweite Teigscheibe legen und fest andrücken.

Die Oberfläche ebenfalls mit Eigelb bestreichen und vorsichtig einige Löcher einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Diese "Petit pâtès" bei 210 bis 220 Grad im Backofen 12 bis 15 Minuten hellbraun backen.

Stets knackfrisch servieren!

Schinken, Lothringer Pastete DIA 2 Ei

6 Stück, von je 116 g

65 g Weizenmehl Type 405
65 g Weizenmehl Type 1050
50 g Butter oder Diätmargarine
1/2 gestrichener TL Salz
1 TL Essig
4-5 EL Wasser (60-76 g)

Für den Belag:

150 g magerer roher Schinken
200 g Edamer (40 % Fett i. Tr.)
2 Eier (Gew.-Kl. 3)
1/8 l Milch (125 g)
Salz,
Pfeffer
Muskat

Für den Teig alle Zutaten auf ein Backbrett geben und rasch mit kühlen Händen zum glatten Teig verkneten. Den Boden und einen etwa 3 cm hohen Rand einer kunststoffbeschichteten Springform von 26 cm Ø damit auskleiden. Den Teigboden einige Male mit einer Gabel einstechen. Den Schinken von Schwarten befreien. Schinken und Käse in mundgerechte Stücke schneiden und auf den Boden legen. Die Eier mit Milch, relativ viel Salz, Pfeffer und Muskat verschlagen, diese Eimilch über den Belag gießen. Auf einem Rost auf der zweituntersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200°C 35 bis 40 Minuten backen. Heiß in 6 Stücke teilen und sogleich auftragen. Obschon man in Lothringen, dem Ursprungsland dieser Quiche Lorraine, wie die Pastete auch genannt wird, in der Regel nichts weiter dazu isst und nur einen leichten Wein dazu trinkt, gewinnt die Pastete durch Beigabe einer Tomatensauce und einer Schüssel Salat. Sie kann sonst etwas trocken sein.

Tipp:

Wer rationell haushalten möchte, sollte die doppelte Portion zubereiten. Entweder in zwei Springformen nacheinander abhacken oder alles zusammen auf dem Grillblech. Einen Teil in Folie verpackt für den späteren Verbrauch möglichst noch im lauwarmen Zustand ins Gefriergerät geben. Aus dem Buch: Das Backbuch für Diabetiker und Übergewichtige

Pro Stück:

1696 Joule/403 Kalorien

18 g E,
28 g F,
17 g KH
1,5 BE

Schwein Spargel - Pasteten mit Kapernsoße

Zutaten für 4 Portionen

500 g Spargel, grüner
8 Blätterteig - Pasteten, vom Bäcker
100 g Möhre(n)
100 g Tomate(n)
300 g Schweineschnitzel
200 ml Sahne
3 EL Kapern
2 EL Saucenbinder, heller
Salz und Pfeffer
1 EL Öl
Petersilie zum Garnieren
Zucker

ZUBEREITUNG

Ofen auf 160°C vorheizen. Spargel putzen, Stangen in 5 cm lange Stücke teilen. In Salzwasser 10 Min. garen. Herausheben, abschrecken, abtropfen lassen. 250 ml Spargelsud beiseite stellen.

Die Blätterteigpasteten mitsamt Deckel im Ofen etwa 10 Min. aufbacken. Möhren putzen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten halbieren, entkernen, würfeln. Fleisch in kleine Würfel teilen. Spargelsud, Sahne, Kapern und 3 EL Kapernsud verrühren. 1x aufkochen, dann die Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Soßenbinder einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Fleisch im Öl anbraten. Möhren zufügen, ca. 4 Min. garen. Tomaten, Spargel und Soße vorsichtig unterheben, kurz erhitzen. Je 2 Pasteten auf einen Teller geben. Mit dem Ragout füllen, etwas daneben verteilen. Die Pasteten mit den Deckeln, Petersilie garnieren und servieren.

27.5.02 Hobbykoechin CK

Schweinefilet Pastete

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

1 großes Schweinefilet
½ Tl Salz
2 El Butter
100 g Rindfleisch
100 g Schweinefleisch

1 Ei
2 El Semmelbrösel
2 El feingehackte Zwiebel
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 Tl Salz
10 Tr. Tabasco
1 Tl edelsüßes Paprikapulver
1 Paket Blätterteig aus der Tiefkühltruhe
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Schweinefilet von Haut und Sehnen befreien, abtupfen, leicht salzen und in der zerlassenen Butter kurz von allen Seiten anbraten, damit es fester wird. Das Rind- und Schweinefleisch durch die Fleischmaschine drehen, mit dem Ei, den Semmelbröseln, der Zwiebel, Knoblauchzehe und den Gewürzen vermischen. Jetzt den aufgetauten Blätterteig in der Länge des Schweinefilets ausrollen (nicht mehr kneten!). Das erkaltete Schweinefilet mit der würzigen Fleischmasse umhüllen, auf den ausgerollten Blätterteig legen, den Teig darüber zusammenschlagen, die Ränder mit Eigelb bepinseln und gut andrücken, damit beim Backen keine Fleischmasse heraustreten kann. Dieses exklusive Teigpaket auf ein mit Wasser benetztes Blech legen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln. Sollte vom Blätterteig noch etwas übrig sein, kleine Ornamente zur Dekoration obenauf setzen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

Den Backofen auf 200-210 Grad vorheizen und die Pastete 25 bis 30 Minuten darin garen.

Erkaltet in dicke Scheiben schneiden und dazu einen grünen Salat servieren.

Schweinefleisch-Pastete

4 Ei

Zutaten:
800 g Schweinefleisch nicht zu fett
2 altbackene Brötchen
etwas Milch

4 Eier

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 El geriebener Meerrettich
1 TL Salz
2 TL scharfer Senf
1 El gehackte Petersilie
3 El Tomatenketchup
Schweineschmalz

Zubereitung:

Das Schweinefleisch durch die Fleischmaschine drehen. Die altbackenen Brötchen in der Milch einweichen und wieder fest ausdrücken. Mit durch die Fleischmaschine drehen. Diese Fleisch-Brotmasse mit den Eiern, der feingehackten Zwiebel, der zerdrückten Knoblauchzehe, Meerrettich, Salz, Senf, Petersilie und Tomatenketchup zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kastenform mit Schweineschmalz ausstreichen, die Fleischmasse einfüllen. Den Backofen auf 180-200 Grad vorheizen und die Pastete etwa 50-60 Minuten backen. Die Pastete in der Form völlig abkühlen lassen und erst dann in dicke Scheiben schneiden.

Schweineschulter , Pastete mit Möhren 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 8 Personen

Für den Teig:

400 g Mehl,

1 kleines Ei,

200 g weiche Butter oder Margarine,

1 TL Salz.

Für die Füllung:

25 g getrocknete Steinpilze,

1 Brötchen,

50 ml lauwarme Milch,

1 große Zwiebel,

400 g magere Schweineschulter (ohne Knochen und Schwarte),

7-8 EL süße Sahne,

Meersalz,

schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

1 TL Majoranblättchen,

2 große, dicke Möhren.

Außerdem:

Butter oder Margarine für die Form,

1 Eigelb.

Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden

Backzeit: ca. 50 Minuten

Zeit zum Auskühlen: über Nacht

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl, das Ei, die Butter oder Margarine und das Salz in eine Schüssel geben. Alle Zutaten zusammen mit etwa 75 Millilitereiskaltem Wasser zügig zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Steinpilze abbrausen und etwa 20 Minuten in wenig warmem Wasser einweichen.

Das Brötchen grob würfeln und in der lauwarmen Milch gut einweichen.

Die große Zwiebel schälen und vierteln.

Das Schweinefleisch von Fett und Sehnen befreien.

Die Pilze und das Brötchen ausdrücken. Die Zwiebel, das Brötchen, die Pilze und das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen.

Den Fleischteig mit der Sahne, Salz, Pfeffer und dem Majoran mischen, anschließend eine Zeitlang kalt stellen.

Die Möhren schälen, waschen und in wenig Salzwasser in etwa zehn Minuten bissfest garen. Danach abgießen.

Eine Pastetenform (etwa 25 Zentimeter lang) gut ausfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form mit zwei Dritteln davon auslegen. Der Teig soll an den Rändern etwa zwei Zentimeter überstehen.

Etwa die Hälfte der Fleischmischung in die Form geben, an den Seiten etwas nach oben drücken und somit eine Mulde formen. Die Möhren in die Mulde legen, die übrige Fleischfarce darrübergeben und glatt streichen.

Den überstehenden Teig zur Formmitte hin über die Füllung legen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, den Teigrand damit bestreichen.

Aus dem restlichen Teig einen passenden Deckel ausschneiden, auf die Pastete legen und vorsichtig an den überstehenden Teigrändern festdrücken.

Mit einem Apfelausstecher zwei kleine Kreise aus dem Teigdeckel ausstechen. Nochmals prüfen, ob Teigdeckel und Teigränder fest verklebt sind. Den Deckel mit Eigelb bepinseln und mit Teigresten dekorieren, auch diese mit Eigelb bestreichen.

Die Form auf der unteren Schiene in den kalten Backofen stellen und die Pastete bei 200°C

(Gasherd: Stufe 3) etwa 50 Minuten backen.

Die Pastete aus der Form nehmen und vor dem Verzehr über Nacht abkühlen lassen.

Tipp:

Aus den Teigresten können sie dekorative Röschen oder Blättchen formen. Wenn Sie die Teigreste ausrollen, können Sie mit kleinen Gebäckförmchen verschiedenste Figuren ausstechen. Die Teigdekorationen werden mit dem verquirlten Eigelb auf dem Pastetendeckel festgeklebt.

Speck

Speck Blätterteigpastetchen mit Pilzen 2 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

300 g Blätterteig, tiefgekühlt

200 g Speck, durchwachsen

1 m.- große Zwiebel(n)

½ Tasse/n Champignons aus der Dose

1 EL Tomatenmark

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

25 g Butter

1 EL Mehl

2 Eigelb

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig auftauen lassen. Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Speckwürfel auslassen und Zwiebel zugeben und goldbraun rösten. Butter und Champignons zugeben. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig messerrückendick ausrollen, in 12 Rechtecke unterteilen. Fülle in Streifen auslegen. Teigländer mit Wasser bepinseln und Taschen formen. Pasteten mit Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf mittlerer Schiene 30 min backen.

1.10.02 Rinchen 76 CK

Speck . Sauerkrautpastete 1 Eigelb

Für 4 Personen:

Pastetenteig s. Rezept Pastetenteig

750 g Sauerkraut

1 Tasse Rahm oder Milch

3 EL Tomatenmark

1 EL Paprika

Frankfurter Würstchen

Oder Speck

Eigelb

Zubereitung:

Eine Auflaufform zurichten und mit dem dünn ausgewellten Teig ausfüllen.

Abwechselnd gekochtes Sauerkraut und die kurz gebrühten Würstchen oder

angebratene Speckscheiben einfüllen.

Den Rahm, das Tomatenmark und den Paprika verquirlen und darüber gießen.

Mit einer Teigplatte bedecken und in diese einige Löcher machen, damit der Dampf abziehen kann.

Oder den Teig in Streifen rädeln und als Gitter über die Füllung verflechten.

Mit Eigelb pinseln und bei guter Hitze etwa 1 Stunde backen.

Pastetenteig 1 Ei

Für 4 Personen:

150 g Nierenfett
Schmalz oder Butter
250 g Mehl

1 Ei

2 EL Wasser, Salz

Zubereitung:

Das Nierenfett roh wiegen und mit den übrigen Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Speck, Kartoffelpastete 6 Ei GF

Glutenfrei

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln
3 Stange/n Porree
1 Bund Petersilie
Majoran
150 g Speck (Frühstücksspeck), in Scheiben
6 Ei(er)
Kräutersalz und Cayennepfeffer
Parmesan, frisch geriebenen
1 Becher Schmand
4 EL Kräuter, gehackte
1 kleine Zwiebel(n), gerieben
2 Gurke(n), saure
30 g Kapern, gehackte
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Eine Kastenform mit Knoblauchöl ausreiben und mit dem Frühstücksspeck auslegen. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden, kurz kochen, in Eiswasser abkühlen lassen. Kartoffeln und Porree abwechselnd über dem Frühstücksspeck verteilen. Die Eier mit den Gewürzen verquirlen und über den Auflauf gießen. Dick mit Parmesan bestreuen. Bei 200 Grad auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten überbacken.

Zum Servieren aus der Form stürzen und in 12 Scheiben schneiden. Mit Remoulade aus Schmand, Kräutern, Zwiebel, Gurken (gehackt) und Kapern (alles mit einander gut vermengen) servieren.

10.7.03 Ma.S.

CK

Speck, Pastete "pikant" 4 Ei

ZUTATEN:

4 Eier,

1 Becher saurer Rahm,
300 g geräucherten Speck,
Salz,
Pfeffer,
1 Zwiebel,
Petersilie,
300 g Käse,
1 Tüte Blätterteig

ZUBEREITUNG:

Speck zerlassen, Zwiebel und Petersilie glasig dünsten. Eier verquirlen und alles mischen. Blätterteig dick in eine gefettete flache AUFLAUFFORM legen, die Masse darauf geben.
Bei ca. 180 Grad backen, bis er braun ist.
Dazu: Salat

Vegetarisch

Bohnenpasteten 1 Ei

mit Knoblauch und Kräuterbutter

Zutaten für 4 Portionen

125 g Butter
3 Zehe/n Knoblauch, zerdrückte
2 EL Petersilie, gehackte
675 g Kidneybohnen, rote aus der Dose
150 g Semmelbrösel, frische weiße
1 Stange/n Lauch, (Porree), klein, geschnittene
1 Stange/n Staudensellerie, geschnittene
1 Ei, verschlagenes
Salz und Pfeffer

Öl, zum Braten

ZUBEREITUNG

Für die Knoblauchbutter 100 g Butter, Knoblauch und Petersilie in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel vermischen. Knoblauchbutter auf ein Stück Backpapier geben, zigarrenförmig rollen und in das Backpapier einwickeln. Im Kühlschrank kalt stellen, bis sie benötigt wird.

Mit einem Kartoffelstampfer rote Kidneybohnen in einer Rührschüssel zerstampfen und 75 g Semmelbrösel einrühren.

Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Lauch und Sellerie dazugeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren 3 - 4 Minuten kurz anbraten. Bohnenmischung zusammen mit der Petersilie in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen. Pfanne vom Herd nehmen und langsam abkühlen lassen.

Kidneybohnenmischung in 4 gleichgroße Portionen teilen und zu ovalen Pastetchen formen.

Knoblauchbutter in 4 Stücke schneiden und jeweils eine Scheibe in die Mitte jedes Bohnenpastetchens geben. Mit den Händen die Bohnenmischung so um die Knoblauchbutter formen, dass diese vollständig bedeckt ist.

Jede Bohnenpastete zuerst in das Ei tauchen und dann in den restlichen Semmelbröseln wenden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pasteten 7 - 10 Minuten braten bis sie goldbraun sind. Dabei einmal wenden. Sofort servieren.

26.7.04 Maren911 CK

Champignon / Egerling Relish

Zutaten für 6 Portionen

250 g Pilze (kleine Egerlinge oder Champignons)

1 Dose/n Tomate(n), gehackt

15 Zehe/n Knoblauch mit Haut

½ Tasse/n Öl (Olivenöl)

2 Zwiebel(n), gehackt

1 TL Paprikapulver, süß

2 EL Sojasauce

1 TL Balsamico

1 Bund Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knoblauch, Zwiebeln und die ganzen Egerlinge anbraten, Tomaten und Gewürze dazu und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen Zum Schluss die Pe-

tersilie dazu. In einem geschlossenen Glas im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen.

Passt zu kaltem Fleisch, Pasteten o.ä. mit Baguette.

31.5.02 Grappola CK

Champignonpastetchen

2 Eigelb

Zutaten:

4 Blätterteigpastetchen

Füllung:

2-3 Artischocken,
500 g Wiesenchampignons,
2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
2 EL Sonnenblumenöl,
Salz, weißer Pfeffer,
1/8 l Weißwein,
2 Eigelb,
Zitronensaft,
1/8 l Sahne.

Zubereitung:

Von den Artischocken die Blätter und das "Heu" abschneiden und nur die "Herzen" verwerten.

Diese in Salzwasser mit einem Schuss Zitronensaft halbweich kochen. Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe fein würfeln. Die Pilze in dem heißen Öl so lange anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit anbraten. Würzen, Sahne, Wein und Eigelb verquirlen. Die Pilze damit binden. Die Artischockenherzen vierteln und hineingeben. Mit Zitronensaft und eventuell mit 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Pastetchen im Backofen erhitzen, die Farce einfüllen und heiß servieren.

Garniert wird mit Salatblättern und Zitronenschnitzen.

Dinkelpastete

1 Eigelb + 2 Ei

TEIG

320 g Weizenmehl

1 Eigelb

1 TI Salz

160 g Butter

Füllung

200 g Dinkel

350 ml Wasser

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Eier

1 Bund Frühlingszwiebeln

150 g Ziegenkäse

120 g Äpfel

70 g Haselnusskerne, gemahlen

2 El Grünkernschrot

Pfeffer

Gerebelter Thymian

120 g Grüne Bohnen

Milch

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten, dann eine halbe Stunde kalt stellen.

Den Dinkel über Nacht in Wasser einweichen.

Am nächsten Tag den Dinkel mit der fein geschnittenen Zwiebel und dem ebenfalls fein geschnittenen Knoblauch in dem Einweichwasser aufkochen und eine halbe Stunde garen, danach abkühlen lassen.

Die abgekühlte Masse mit den Eiern verrühren. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln und zusammen mit den Haselnüssen, dem Grünkernschrot, sowie den in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln unter die Dinkelmasse rühren. Das ganze abschmecken mit Pfeffer und Thymian. Den Teig nochmals durchkneten, dann ausrollen und eine Pastetenform oder eine normale Kastenform (24 x 10 cm) damit auslegen. Die überstehenden Teile abschneiden und für einen Deckel

beiseite legen. Nun die Hälfte der Füllung in die Form geben und fest andrücken. (Es dürfen keine Hohlräume zurückbleiben). Die Bohnen putzen, evtl. abfädeln, waschen und abgetropft auf die Füllung legen. Darauf den Rest der Füllung verteilen. Aus den Teigresten einen

Deckel machen und obendrauf legen, an den Rändern fest andrücken. In den Deckel zwei Kamme schneiden. Die Pastete mit Milch bestreichen und in den auf ca. 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofen schieben und circa eine Stunde backen. Die Temperaturen für andere Backöfen sehen wie folgt aus: Umluft ca. 160 Grad und Gas Stufe 1-2.

Gefüllter Blätterteig mit Feta (Tirópita)

Zutaten für 6 Portionen

1 Paket TK-Blätterteig

200 g Feta

100 ml Sahne

200 ml Milch

3 EL Mehl

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

1. Blätterteig aus der Packung nehmen und einzelne Stücke zum Auftauen auslegen. Feta ebenfalls aus der Packung nehmen und fein würfeln.

2. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Mit einem Schneebesen das Mehl langsam einrühren. Zuerst die Sahne hinzugeben und gründlich umrühren. Dann nach und nach die Milch hinzugeben und ebenfalls gründlich umrühren, dass keine Klümpchen entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und den Feta unterrühren.

3. Mit einem Löffel eine Portion der Fetamasse in die Mitte der unteren Hälfte eines Blätterteigblattes geben. Den Blätterteig umschlagen und die offenen Ränder mit einer Gabel ca. 1 cm zusammendrücken. Den zusammengedrückten Rand umklappen und die gefüllten Blätterteige auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl überstreichen und ca. 20 Minuten bei 160 Grad backen. Kurz abkühlen lassen und genießen.

Die gefüllten Blätterteige kann man prima zwischendurch verzehren.

Gemüsepastetchen mit Käse 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl,
150 g Butter,
½ TL Salz,
1 Ei,
etwas Wasser.

Füllung:

200 g Gouda,
1 Dose Champignons,
1 kleine Dose Erbsen,
40 g Butter,
40 g Mehl,
¼ l Brühe,
1/8 l Sahne,

1 Eigelb,

1 TL Senf, Salz.

Zubereitung:

Den Teig dünn ausrollen und in kleine Blechförmchen (Konservendosen, Aluförmchen etc.) legen. Blind (d.h. auf den Boden Erbsen oder Bohnen legen) backen.

Für die Füllung aus Butter, Mehl, Brühe, Sahne eine Bechamelsauce herstellen.

Mit Eigelb, Salz und Senf würzen. Die Champignons füllen und mit den Erbsen in der Sauce erhitzen. Dann den gewürfelten Käse zugeben. Wenn dieser zu laufen beginnt, das Ragout in die gebackenen Pastetchen geben. Mit Petersilie und Zitronenachteln garnieren.

Kartoffelcamembertpastete

3 Eigelb

Portion: 1

500 g Kuchenteig
1 Eigelb; zum Bestreichen

Füllung

600 g Kartoffeln
1 Zwiebel; fein gehackt
1 lg Lauchstängel; in Ringe
20 g Butter

100 ml Weißwein
Majoran
250 g Camembert

2 Eigelb

100 ml Sauerrahm
; Salz
; Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheibchen schneiden. Zwiebel und Lauch in der heißen Butter dünsten, Kartoffelscheiben beifügen und ein Paar Minuten dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln und dann auskühlen lassen. Käse in Scheibchen schneiden, Eigelb und Sauerrahm gut verquirlen. Kartoffeln, Käse und Eierrahm sorgfältig vermengen.

Aus dem Teig Rondellen auswallen, eine für den Boden, die andere für den Deckel. Die eingefettete Springform damit auslegen, dabei den Teig über den Formrand ragen lassen. Die obige Masse einfüllen, den überstehenden Teig über die Füllung schlagen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Den Deckel auf die Füllung legen, wenig an den andern Teig drücken. Aus den Teigresten Verzierungen ausstechen. Die Teigoberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen, Verzierungen anbringen, ebenfalls bestreichen.

Im 200 Grad C heißen Ofen 45 Minuten backen.

Käsepastetchen

4 Ei

Für 4 Personen:
120 g Reibkäse
5 EL Butter

4 Eier

1 Tasse saurer Rahm
1 EL Mehl
Salz u. Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren. Das Eigelb, den Rahm, den geriebenen Käse, das Mehl und die Gewürze zugeben und alles gut vermengen. Den steifen

Eierschnee unterziehen. Kleine Porzellanförmchen mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen. 20-25 Minuten im Ofen überbacken und sofort servieren.

Käsepastete 1 Ei

Bei 4 Portionen etwa 2750 kJ / 650 kcal
25 g Eiweiß, 44 g Fett, 29 g Kohlehydrate, 5 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 45 min
Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne von 28 cm Ø

Für den Teig :

15 g feingemahlener Sesam +
135 g Weizenvollkornmehl + mit
50 g Butter vermengen +
1 Prise Meersalz +
30 g ger. Hartkäse +
80 ccm trockener Weißwein alles zu einem Teig verkneten

Den Teig 30-40 min in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung:

200 g ger. Emmentaler o. alter Gouda
½ Bund geh. Petersilie
150 g dicke saure Sahne

1 Ei

1/4 tl Schabzigerklee
1 TL Rosenpaprikapulver
evtl Meersalz alles miteinander verrühren.

Pfanne einfetten

Den Teig nochmals leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen schmalen Rand bilden. Den Teig mehrmals einstechen.

Die Käsefüllung auf den Teig verstreichen.

Die Pastete zugedeckt auf Stufe 1 ½ in etwa 30 min von unten braun backen.

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeit : etwa 45 min
Backzeit: etwa 30 min

Käsepasteten Griechische

300 g TK-Blätterteig
500 g Magerquark
100 g Schafskäse
6 schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
100 ml entrahmte Milch

Den Blätterteig auftauen, die einzelnen Teigblätter einmal teilen, dünn ausrollen. Quark fest ausdrücken (am besten geht das in einem Tuch), dann zusammen mit dem Schafskäse durch ein Sieb streichen. Mit entkernten und kleingehackten Oliven und ausgedrücktem Knoblauch, wenig Salz, Pfeffer, Muskat (nach Geschmack) und gehackten Kräutern würzen, mit etwas Milch sämig rühren, jedoch darauf achten, dass die Creme nicht zu flüssig wird. Auf die Hälfte der ausgerollten Teigstücke etwas von der Quarkmasse geben, mit dem restlichen Teig danach jeweils abdecken und an den Seiten gut andrücken, damit die Pasteten sich beim Backen nicht öffnen. Erst dann auf ein mit eiskaltem Wasser abgespültes Backblech setzen, die Pasteten mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C ungefähr 20 Min. goldbraun backen. Heiß servieren.

Dazu reicht man einen gemischten Salat der Saison

Pro Person: 29 g Eiweiß, 30 g Fett, 30 g Kohlenhydrate = 2,5 BE, 521 kcal/2181 kJ

Kürbispastete Französische - Citrouillat 1 Ei

Kürbisfüllung

750 g Kürbis, reif; geschält und in Würfel geschnitten, evt. bis 1 kg, je nach Dicke der Schale

2 El Zucker
1 El Sahne

2 El Vanillezucker
1 El Milch; oder leicht-geschlagenes Eigelb

TEIG

500 g Mehl
1/2 TL ; Salz
1 El Zucker

1 Ei

2 El Sahne; evt. 3 El
10 cl Milch

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Salz, Zucker, Ei, Sahne und Milch hineingeben. Alles rasch mit den Fingern vermischen und den Teig 1-2 Minuten kneten, bis er glatt ist. Eventuell noch etwas Milch oder Wasser zufügen. Den Teig ausrollen und auf ein mit Mehl bestreutes oder leicht mit Öl bestrichenes Backblech legen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen

bringen und die Kürbisstücke hineingeben. Aufkochen lassen, die Kürbisstücke sofort herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Kürbisstücke in Reihen auf der Mitte des Teigs anordnen.

Zucker,

Sahne und Vanillezucker darauf verteilen. Den Teig über den Kürbisstücken zusammenfalten - erst die Längsseiten, dann die Enden. Dabei die Ränder mit Wasser oder Milch leicht anfeuchten, damit sie haften. Die Oberfläche mit Milch oder leicht geschlagenem Eigelb bepinseln und die Pastete im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 45 Minuten backen, bis die Oberfläche braun ist. Warm servieren.

Obstpastete

2 Ei +1 Eigelb

Für 4 Personen:

Zum Teig:
300 g Mehl

1 Ei

Salz
150 g Butter
1 EL Zucker

zur Fülle:
1 kg Obst
Weckbrösel

Eigelb

Od. 2 Tassen Milchreis

1 Ei

Zubereitung:

Einen Mürbeteig machen und dünn auswellen.
Die gebutterte Form mit dem Teig auslegen.
Weckbrösel oder den Milchreis mit dem Ei legiert darauf streuen.
Das gezuckerte Obst einfüllen und mit einer Teigplatte bedecken,
die Ränder zusammendrücken. 2 Löcher zum Abziehen des Dampfes an-
bringen.
Mit dem Eigelb bestreichen und in 40 Minuten backen.

Pastete 0.5 Ei DIA

8 Stück von je 170 g

100 g Weizenmehl Type 405
100 g Weizenmehl Type 1050
75 g Butter oder Diätmargarine
1/2 gestrichener TL Salz
1 EL Essig (15 g)
6 EL Wasser (90 g)

Für die Füllung:

250 g Lauch
1 Zwiebel (100 g)
1 EL Öl (12 g)
150 g Champignons
1 EL Zitronensaft
1 Glas Tomatenpaprika (Einwaage 110 g)
125 g Gouda (40 % Fett i. Tr.)
50 g Wal- oder Haselnüsse
Salz,
Pfeffer
Sojasoße

1/2 Ei

1 EL Wasser

Für den Teig das Mehl mit kaltem Fett, Salz, Essig und Wasser rasch mit kühlen Händen verkneten. Mit 1/3 des Teiges den Boden und einen 3 cm hohen Rand einer kunststoffbeschichteten Springform von 24 cm Ø0 auskleiden, einige Male mit der Gabel einstechen.

Für den Belag den Lauch putzen, gut waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und mit dem Gurkenhobel feine Ringe raspeln. Lauch- und Zwiebelringe in einer Pfanne in heißem Öl bei milder Hitze andünsten. Die Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Die Tomatengaprika gut abtropfen lassen. Den Käse würfeln, die Nüsse grob hacken. Alle Zutaten mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Auf den Teig verteilen, mit der flachen Hand die Zutaten etwas andrücken. Dann den restlichen Teig ausrollen und in fingerbreite Streifen rädeln. Diese gitterförmig auf den Teig legen. Das Ei mit Wasser verschlagen, die Teigstreifen damit bepinseln.

Möglichst bald nach der Fertigstellung im gut vorgeheizten Backofen auf einem Gitter auf der zweiten Schiene von unten bei 220°C für 35 bis 40 Minuten backen.

Die heiße Pastete auf eine vorgewärmte Platte gleiten lassen und in 8 Stücke schneiden.

Chicoreesalat, mit Apfel- und Rote Bete-Stückchen vermischt und mit einer Joghurt-Meerrettich-Soße angemacht, passt ideal dazu.

Tipps:

Diese pikante Pastete können Sie auf vielfältige Weise abwandeln. Ersetzen Sie zum Beispiel die Champignons durch eingeweichte chinesische Wolkenohr-Pilze, geben Sie statt der Paprikastreifen eine kleine Dose Sojasprossen in die Mischung.

Wenn Sie den Belag gehaltvoller haben möchten, können Sie 1/4 l Milch mit 2 Eiern, Salz und Muskat verschlagen und dies nach der halben Backzeit über die Gemüsemischung gießen.

Aus dem Buch: Das Backbuch für Diabetiker und Übergewichtige

Pro Stück:

2006 Joule/475 Kalorien

15 g E, 29 g F, 36 g KH, 3 BE

Pastete DIA

8 Stück von je 170 g

100 g Weizenmehl Type 405
100 g Weizenmehl Type 1050
75 g Butter oder Diätmargarine
1/2 gestrichener TL Salz
1 EL Essig (15 g)
6 EL Wasser (90 g)

Für die Füllung:

250 g Lauch
1 Zwiebel (100 g)
1 EL Öl (12 g)
150 g Champignons
1 EL Zitronensaft
1 Glas Tomatenpaprika (Einwaage 110 g)
125 g Gouda (40 % Fett i. Tr.)
50g Wal- oder Haselnüsse
Salz,
Pfeffer
Sojasoße

1/2 Ei

1 EL Wasser

Für den Teig das Mehl mit kaltem Fett, Salz, Essig und Wasser rasch mit kühlen Händen verkneten. Mit 1/3 des Teiges den Boden und einen 3 cm hohen Rand einer kunststoffbeschichteten Springform von 24 cm Ø0 auskleiden, einige Male mit der Gabel einstechen.

Für den Belag den Lauch putzen, gut waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und mit dem Gurkenhobel feine Ringe raspeln. Lauch- und Zwiebelringe in einer Pfanne in heißem Öl bei milder Hitze andünsten. Die Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Die Tomatenpaprika gut abtropfen lassen. Den Käse würfeln, die Nüsse grob hacken. Alle Zutaten mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Auf den Teig verteilen, mit der flachen Hand die Zutaten etwas andrücken. Dann den restlichen Teig ausrollen und in fingerbreite Streifen rädeln. Diese gitterförmig auf den Teig legen. Das Ei mit Wasser verschlagen, die Teigstreifen damit bepinseln.

Möglichst bald nach der Fertigstellung im gut vorgeheizten Backofen auf einem Gitter auf der zweiten Schiene von unten bei 220°C für 35 bis 40 Minuten backen.

Die heiße Pastete auf eine vorgewärmte Platte gleiten lassen und in 8 Stücke schneiden.

Chicoreesalat, mit Apfel- und Rote Bete-Stückchen vermischt und mit einer Joghurt-Meerrettich-Soße angemacht, passt ideal dazu.

Tipps:

Diese pikante Pastete können Sie auf vielfältige Weise abwandeln. Ersetzen Sie zum Beispiel die Champignons durch eingeweichte chinesische Wolkenohr-Pilze, geben Sie statt der Paprikastreifen eine kleine Dose Sojasprossen in die Mischung.

Wenn Sie den Belag gehaltvoller haben möchten, können Sie 1/4 l Milch mit 2 Eiern, Salz und Muskat verschlagen und dies nach der halben Backzeit über die Gemüsemischung gießen.

Aus dem Buch: Das Backbuch für Diabetiker und Übergewichtige

Pro Stück:

2006 Joule/475 Kalorien

15 g E, 29 g F, 36 g KH, 3 BE

Portugiesische Pasteten 1 Ei + 5 Eigelb

Pasteis de Nata

Zutaten für 12 Portionen

1 Pck. Blätterteig, tiefgekühlt

½ Liter Milch

275 g Zucker

35 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Butter

1 Ei(er)

5 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker (Bourbon- Vanillezucker)

Zimt

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig auftauen lassen, die einzelnen Scheiben aufeinanderlegen und zusammen zu einem Rechteck von etwa 40 x 20 cm ausrollen. Den Teig von einer der kurzen Seiten her aufrollen. Die Rolle im Tiefkühlfach kalt stellen, bis sie sehr fest, aber nicht gefroren ist. Die Teigrolle dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und kleine Förmchen mit den Teigscheiben auslegen. Als Förmchen sind z.B. sogenannte "custard tart" - Förmchen oder auch die Vertiefungen eines Muffinbleches gut geeignet.

Die Milch mit der Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Milch kocht, das mit Zucker und Salz gemischte Mehl dazugeben und dabei kräftig rühren. Kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Ei und die Eigelbe sowie den Vanillezucker einrühren. Auf den Blätterteig in den Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 225 bis 250 °C etwa 8 bis 10 Minuten backen. Die Zeit sollte nicht überschritten werden, da die Füllung sonst evtl. überläuft. Die Pasteten müssen an der Oberseite sehr dunkel, fast schwarz werden

Direkt vor dem Essen mit etwas Zimt bestreuen.

Tipp: Die Pasteten schmecken einfach immer!

1.10.02 Floh CK

Quarkpastete in Mandelmürbeteig 4 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen

140 g Mehl
40 g Puderzucker
90 g Butter
60 g Mandeln, ungeschälte geriebene

1 Eigelb

1 Zitrone(n), geriebene Schale
1 Prise Salz
70 g Butter
70 g Puderzucker
250 g Quark
110 g Löffelbiskuits, zerbröselt oder Biskuitbrösel
2 TL Stärkemehl
1/8 Liter saure Sahne

4 Ei

1 Pck. Vanillezucker
1 kl. Glas Rum
50 g Rosinen

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Puderzucker auf eine Arbeitsfläche sieben, die Butter in kleinen Stücken rundum verteilen. Mandeln, Dotter, Zitronenschale und Salz beifügen und alles zusammen rasch zu einem glatten Teig verkneten, den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Rosinen verlesen und mit dem Rum vermengen.

Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auslegen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen und die Backform damit auslegen. Die Eier trennen.

Für die Fülle die Butter mit dem Vanillezucker und der Zitronenschale sehr schaumig rühren, nach und nach Dotter, Quark und die saure Sahne einrühren, danach die Masse wieder schaumig rühren. Die Eiklar mit dem gesiebten Puderzucker zu steifem Schnee schlagen, den Eischnee mit den Bröseln, dem Stärkemehl und den Rosinen unter den Butterabtrieb heben. Die Quarkmasse in die Backform füllen, die Pastete im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen, in der Form völlig erkalten lassen und erst danach aus der Form stürzen, vor dem Portionieren die Quarkpastete ausgiebig mit Puderzucker übersieben.

2.11.03 Backfee

CK

Senffrüchte

Zutaten für 1 Portionen

250 ml Essig, Apfelessig

250 ml Wein, Weißwein

250 g Zucker

Früchte, Trockenfrüchte, z.B. Aprikosen, Pflaumen, Rosinen

Zimt

Nelken

Ingwer

3 EL Senf - Pulver

ZUBEREITUNG

Essig, Weißwein und Zucker aufkochen. Trockenfrüchte, Zimt, Nelke und etwas Ingwer zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Abgießen, Fond

auffangen. Früchte in ein verschließbares Glas geben. Fond erkalten lassen, Senfpulver zugeben und Früchte damit bedecken.

Im Kühlschrank 2-3 Wochen durchziehen lassen.

Zu Wild oder Pasteten.

29.10.04 kleine Hexe CK

Spinatpastete 2 Ei

Bei 4 Portionen etwa 3325 kJ / 800 kcal
31g Eiweiß, 60 g Fett, 28 g Kohlehydrate, 5 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 60 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne von 28 cm Ø

Für den Teig :

135 g Weizenvollkornmehl mit
110 g Butter vermischen +
¼ TI Meersalz +
110 g Sahnequark alles gut vermengen.
Den Teig 30-40 min in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung:

2 kl. feingehackte Zwiebeln in
½ EI Butter glasig braten
400 g geschnittene Mischpilze 5 min mitbraten. Die Pilze in ein Sieb geben
+ die Flüssigkeit, die sich beim braten gebildet hat, in einer Schüssel auf-
fangen + mit
Meersalz +
Pfeffer a d M würzen +
1 Bund geh. Petersilie +
100 g Sahne +
2 Eier +
1 TI Rosenpaprikapulver dazu geben +
250 g ger. Hartkäse darunter mischen
evtl nachsalzen

Pfanne nicht einfetten

Den Teig nochmals leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen schmalen Rand bilden. Den Teig mehrmals einstechen. + etwa 1 El Vollkornzweibackmehl o -grieß auf den Teig streuen
Die Pilze darauf verteilen, mit Käsemasse bedecken.
Die Quiche zugedeckt auf Stufe 1 ½ in etwa 30 min von unten braun backen.

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeit : etwa 50-60 min
Backzeit: etwa 30 min

Walnuss Pastete

3/4 c Weizenvollkornmehl
1/2 c Haferflocken
1 3/4 c Sojamilch
1/2 c Pecankerne oder Walnuskerne
1 Zwiebel
500 g Tomaten; frisch oder aus der Dose, gut abgetropft
-Kräutersalz
1 TI Basilikum
Flüssigwürze

1 c = ca 1 Tasse, = ca 250 ml

Mehl und Haferflocken mit der Sojamilch mischen. Die Pecan- oder Walnuskerne mahlen, Zwiebeln grob hacken. Alle Zutaten miteinander mischen
und mit den Gewürzen abschmecken. In eine längliche Auflaufform füllen
und bei 200 Grad, 50-60 Min. backen.

Nach dem Erkalten lässt sich die Walnusspastete in Scheiben schneiden.

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de ,24.12.2004